

Rezept

# Schokolöffel

Ein Rezept von Schokolöffel, am 09.06.2026

## Zutaten

**500 g** Zartbitterkuvertüre  
1/2 TL gemahlener Ingwer

**12** Einweg-Holzlöffel/Holzspatel

**50 g** kandierter Ingwer

Silikonform mit 12 runden Mulden à 45 ml  
Inhalt

**12** Zellophantütchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Die Zartbitter-Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und auf dem ca. 45° heißen Wasserbad langsam schmelzen. Inzwischen den Ingwer grob hacken. Den gemahlenden Ingwer sorgfältig ohne Klümpchen unter die geschmolzene Kuvertüre rühren.

---

2. Eine Silikonform mit 12 runden Mulden à 45 ml Inhalt bereitstellen. Die Kuvertüre in die Mulden füllen und den Ingwer darüberstreuen. Die Kuvertüre leicht anziehen lassen, dann in jede Mulde einen Holzlöffel stecken. Aufpassen, dass diese nicht umfallen! 4 Std. kühl stellen.

---

3. Die Kuvertüre an einem kühlen, dunklen Ort fest werden lassen, dann vorsichtig aus den Silikonmulden herausdrücken. Einzelnen in Zellophantütchen verpacken und bis zur Verwendung kühl und dunkel aufbewahren.