

Rezept

Schokolöffel

Ein Rezept von Schokolöffel, am 18.12.2025

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. Einzeln in Zellophantütchen verpacken und bis zur Verwendung kühl und dunkel aufbewahren.