



---

## Kakaobohne mit WOW

### Ronjas und Avivs Super-Kakao-Gläser

#### Für den Kakao:

- 600 ml Milch
- 6 TL Kakaopulver
- eine Hand voll Eiswürfel

#### Zum Verfeinern:

- Vanillezucker
- Schlagobers
- Schokoladensirup
- Streusel
- Hohlhippen
- Kirschen



#### Und so geht's:

Für die Super-Kakao-Gläser zuerst die Milch in einem Topf aufwärmen. Dabei regelmäßig umrühren. Sobald die Milch warm genug ist, das Kakaopulver einrühren. Nun den Topf vom Herd nehmen und gemeinsam mit den Eiswürfeln in einen Standmixer geben. Kräftig mixen, bis der

Kakao kalt ist. Anschließend in große Gläser umfüllen und mit Schlagobers, Streuseln und Schokoladensirup verzieren.

Ronjas und Avivs Tipp: Den Kakao nicht herunterkühlen, sondern warm lassen und schnell zubereiten, bevor die Schlagobers-Haube zerfällt. Außerdem eine Kirsche als Verzierung nicht vergessen.

## Kyras und Bens Tafelschokolade-Pralinen

Für die Tafelschokolade-Pralinen:

- 300 g Kuvertüre (weiß, braun, schwarz)
- 1 TL Butter

Zum Verfeinern:

- getrocknete Früchte (Zwetschgen, Marillen, etc.)
- frische Beeren (Heidel-, Erdbeeren)
- Datteln
- Haselnüsse
- geriebene Bio-Orangenschale
- Mandelsplitter

Und so geht's:

Die Kuvertüre in einem Wasserbad langsam erhitzen, bis die Schokolade flüssig ist. Nun einen Teelöffel Butter dazugeben und umrühren. Sobald die Masse gleichmäßig cremig ist, kann sie in Eiswürfelformen umgefüllt werden. Zum Aushärten etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Bens Tipp:

eine Hälfte der Eiswürfelform mit dunkler, die andere Hälfte mit weißer Schokolade füllen.

## Lukas' und Valentins Schokoladenspieße

### Für die Spieße:

- 300 g Kuvertüre (weiß, braun, schwarz)
- 1 TL Butter
- Obst je nach Wahl  
(Bananen, Weintrauben, Ananas, Äpfel, Erdbeeren etc.)

### Zum Verfeinern:

- Mandelsplitter
- Kokosraspeln
- Schokolinsen
- Rosinen
- Eisstanitzel



### Und so geht's:

Die Kuvertüre in einem Wasserbad langsam erhitzen, bis die Schokolade flüssig ist. Nun einen Teelöffel Butter dazugeben und umrühren. Das Obst in Stücke schneiden und nach Belieben auf einen Holzspieß aufspießen.

### Valentins Tipp:

Eisstanitzel mit Obst füllen und die Reste der Kuvertüre darüber tröpfeln.

## Alex' Schokocroissants

### Für die Schokocroissants

- 1 Blätterteig
- Schokoladenreste wie Schokohasen, Schokonikoläuse, angebrochene Tafelschokoladen, etc.
- 1 Eigelb



### Und so geht's:

Für die Schokocroissants den Blätterteig ausrollen und in vier gleich große Rechtecke teilen. Die Schokoladenreste zerbröseln und jeweils in die Mitte eines Rechtecks geben. Nun schräg aufrollen, sodass ein Hörnchen entsteht.

Dann das Gelb vom Eiklar trennen und mit einem Pinsel die Außenseite des Blätterteigs einschmieren. Das Ganze bei etwa 180°C im Backrohr etwa 10 Minuten lang goldbraun backen.