

# VEGANE SCHOKOLADE



www.ruesselheim.com

## Zutaten

- **Rohvegane Schokoladengrundmasse herstellen**
  - 200 g Kakaobohnen (am besten in Rohkostqualität)
  - 250 ml Kokosöl (am besten in Rohkostqualität)
  - 250 g Datteln (Medjool-Datteln eignen sich am besten, weil sie schön weich sind)
  - 1 TL Vanille
  - 5 EL Carobpulver (am besten in Rohkostqualität)
  - 50 g Mandelpüree oder irgendein Nussmus (wenn möglich in Rohkostqualität)

## Zubereitung

1. Die Kakaobohnen richtig fein mahlen. (Kakaobohnen lassen sich allerdings nicht so fein mahlen wie Kakaopulver)
2. Datteln, wenn möglich ohne die Zugabe von Wasser pürieren. Auch mit Hilfe eines Entsafters bekommt man ein wunderbares Dattelpüree.
3. Kokosöl bei maximal 45°C Grad schmelzen lassen
4. Alle Zutaten mit Hilfe einer Küchenmaschine oder eines Mixer gründlich verrühren. Die Konsistenz der Schokolade ist eher dickflüssig. Fertig ist die Rohmasse 😊
5. Zur Herstellung der verschiedenen Varianten teilt man die Masse und füllt diese in verschiedene Schüsseln.

- **Variante “ Gewürzschokolade“**

- Einen Teil der Schokolade mit **2 TL Lebkuchengewürz** vermischen oder eine eigene Lieblingsgewürzmischung aus Zimt, Koriander, Kardamom, Nelken, Anis und Ingwer untermengen.

- **Variante „Paranusschokolade“**

- **8 Paranüsse** in kleine Stücke hacken und ebenfalls mit einem Teil der Schokoladenmasse vermischen

## Fertigstellung der Schokolade

Für die Schokolade eignen sich gut Silikonförmchen in Tafelform, als Praline oder jede beliebige Figur. Für quadratische Formen werden Behältnisse aus Glas gern zur Schokoladenherstellung verwendet. Schokoladenmasse einfüllen, dass der Boden circa 1 cm bedeckt ist.

- **Besonderer Tipp:**

Gewürzschokolade lässt sich besonders gut in Pralinenförmchen fertigstellen. Einfach Schokolade einfüllen und aufgrund der eher festen Konsistenz der Schokoladenmasse lässt sich mit einem Löffelstiel ein kleine Mulde formen und noch eine Füllung dazugeben. Hierfür kann man zum Beispiel **3 TL Mandelpüree mit 1 TL Mesquite-Pulver** gut verwenden. Einfach in die Mulde geben und mit ein wenig Schokoladenmasse bedecken.

Guten Appetit!

- **Hinweis: Die Schokolade am besten im Kühlschrank aufbewahren.**