

Ohnezahn Schokolade

Materia:

- 400 g Vollmilch-Schokolade
- schwarze Lebensmittelfarbe
- Brausepulver mit Knistereffekt
- grüne Schokolinsen
- grünes Esspapier
- Wasser
- Teigschaber
- Schere
- Messer
- Backpapier
- Unterlage
- Herd, Topf, Schüssel



Ohnezahns Augen

Bevor du die Schokolade schmilzt, bereitest du zuerst Ohnezahns Augen vor. Das ist wichtig, damit das Belegen der Schokolade so schnell geht, dass die Schokolade nicht vorher fest wird. Für die Augen kannst du grünes Esspapier benutzen. Nimm eine saubere Schere und schneide Streifen des Esspapiers ab.



Dann schneidest du mehrere Augen aus. Achte darauf, dass sie auch die typische Drachenaugenform haben. Dafür kannst du die Form eines Tropfens ausschneiden. In unserem Beispiel haben wir 16 Augen für die Schokoladentafel vorbereitet.



Schokolade zubereiten

Da Ohnezahn ein schwarzer Drache ist, brauchst du natürlich schwarze Schokolade. Die bekommst du, indem du einfache Milkschokolade einfärbst. Dazu musst du die Schokolade aber zuerst schmelzen. Bereite dafür ein Wasserbad vor: Gib etwas Wasser in einen Topf und stelle ihn auf niedrigster Stufe auf den Herd.



Dann stellst du eine Schüssel auf den Topf, die etwas größer als der Topf ist, damit sie oben übersteht. Nun gibst du die Schokolade stückchenweise in die Schüssel und rührst so lange um, bis die Schokolade halb geschmolzen ist.



Nimm die Schüssel vom Topf und rühre so lange weiter bis die Schokolade komplett geschmolzen ist. Die Schokolade darf nicht zu heiß werden, sonst wird sie nach dem Trocknen nicht hart und knackig genug.



Jetzt kannst du die Schokolade mit schwarzer Lebensmittelfarbe einfärben.



Bevor du die Schokolade ausgießt, musst du zuerst noch die Augen fertig machen, denn ihnen fehlt noch etwas Entscheidendes: Die Pupillen. Dafür nimmst du ein Messer und streichst etwas von der geschmolzenen Schokolade auf die Augen aus Esspapier. Da Ohnezahn ein Drache ist, hat er längliche Pupillen.



Verteile mit einem Teigschaber die flüssige Schokolade gleichmäßig auf eine Unterlage mit Backpapier.



Jetzt kannst du die Esspapieraugen auf die Schokoladentafel verteilen. Wenn du willst, kannst du auch noch Knisterbräuse auf die Schokolade streuen und sie mit grünen Schokolinsen verzieren.



Die Ohnezahn-Schokoladentafel ist jetzt fertig und muss nur noch an einem kühlen Ort hart werden. Nach dem Trocknen kannst du die Tafel in Stücke brechen und sie Stück für Stück genießen oder anderen damit eine Freude machen. Guten Appetit.