

## Kribbelnde Schaumschokolade

um in euren Alltag etwas Abwechslung zu bringe, habe ich euch hier ein Rezept, um kribbelnde Schokolade herzustellen. Der eine oder andere kennt sie bereits.....

### Materialien und Zutaten:

- 2 Töpfe (unterschiedliche Größen) die man gut ineinander stellen / hängen kann
- Wasserbad
- flacher Teller oder Backblech
- Backpapier
- 1 Tafel Dunkle Schokolade 100g
- 1 TL (Teelöffel) Natron
- TL (Teelöffel) Zitronensäurepulver

### Vorbereitung:

- Backblech oder flachen Teller bereitstellen und mit Backpapier auslegen.
- 2 Töpfe (unterschiedliche Größen) Den größeren Topf ca. 6cm hoch mit Wasser befüllen
- Den kleineren Topf für die Schokolade verwenden Kochlöffel

Schokolade in kleine Stücke hacken, anschließend in den kleineren Topf geben und im Wasserbad langsam schmelzen lassen.

Deine Blätter kannst Du aufeinander kleben oder tackern oder mit einer Klammer zusammenhalten.

**VORSICHT:** es darf kein Wasser zur Schokolade in den Topf kommen, sonst klumpt die Schokolade / es gibt kleine Klumpen → Dann musst du die Schokolade wegschmeißen 😞





# IDEENWERKSTADT@HOME

Beginnt die Schokolade zu schmelzen, musst du immer wieder mit einem Kochlöffel umrühren.



Nun fügst du 1 Teelöffel Natron



1 Teelöffel Zitronensäure hinzu. Alles gleichmäßig verrühren



Anschließend verteilst du die Schokolade gleichmäßig auf deinem Teller oder Backblech und stellst sie nun, zum Auskühlen, in den Kühlschrank.



**Achte** darauf, dass du die Schokolade dünn aufträgst. Ist Schokolade fest, brichst du sie in Stücke. Nun kannst du sie auf deiner Zunge zergehen lassen und genießen

Sobald die Schokolade gelutscht wird, kribbelt und schäumt es in deinem Mund!



# IDEENWERKSTADT@HOME

## Was, ist dafür verantwortlich?

Unser Speichel besteht vor allem aus Wasser: Das Natron und die Zitronensäure aus der Schokolade müssen sich zunächst in unserer Spucke lösen. Erst dann bilden sie miteinander das Sprudelgas auf unserer Zunge – das kribbelt und prickelt!