

# Bilder aus Schokolade

## Notwendige Materialien für Variante 1:

- weißes Papier
- schwarzer Filzstift
- Bleistift
- Backpapier
- Schokolade ca. 200g
- 1 Spritztüte oder 1 Beutel
- 1 Schere
- 1 großer Topf
- 1 kleiner Topf(oder Metallschüssel)



## Notwendige Materialien für Variante 2:

- Alu-Folie
- Bleistift
- Schokolade ca. 200g
- 1 Spritztüte oder 1 Beutel
- 1 Schere
- 1 großer Topf
- 1 kleiner Topf(oder Metallschüssel)
- 1 Löffel



## Schritt 1:

Es gibt **zwei Varianten**, auf die zeichnen kannst; einmal auf dem Blatt Papier aber dann muss du noch das Backpapier verwenden(Variante 1), oder du nimmst einfach die Alu-Folie dazu (Variante 2).

### Variante 1:

Zeichne das Bild mit einem Bleistift vor und zeichne dann die Linien mit einem Filzstift nach, damit man es besser sehen kann. (du kannst dir auch ein Ausmalblatt aussuchen).

### Variante 2:

Schneide dir ein Stück aus Alu-Folie aus und zeichne darauf ein Bild. Lege deine Zeichnung für beiseite ab.



### Schritt 2:

Das Wasserbad für Schokolade.

Und so geht's: Wasser in den Topf geben und erhitzen, nicht kochen. Währenddessen die Schokolade hacken und in die Metallschüssel geben.

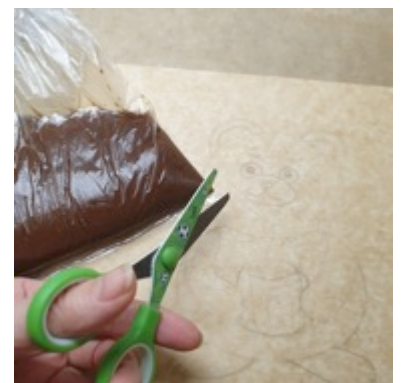
Wenn das Wasser dampft, die Metallschüssel in den Topf hängen und unter ständigem

Rühren die Schokolade schmelzen lassen. Auch in der Mikrowelle kann man Schokolade schmelzen.



### Schritt 3:

Nutze jetzt die flüssige Schokolade, die du in dem Wasserbad geschmolzen hast. Gibt die warme Schokolade in eine Beutel oder in eine Spritztüte.



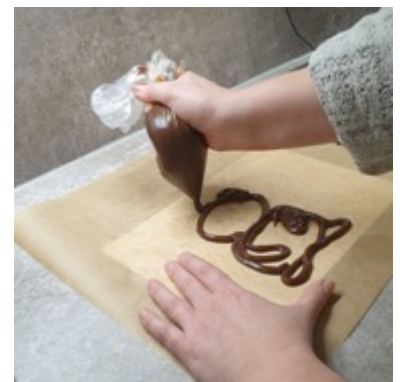
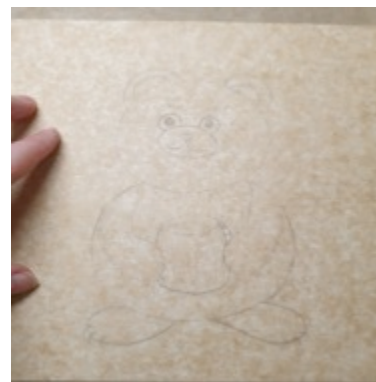
### Schritt 4:

Schneide eine Spitze des Beutels ab.

### Schritt 5:

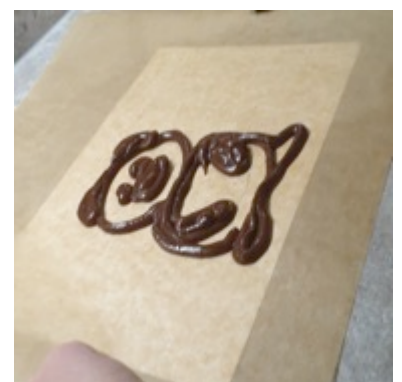
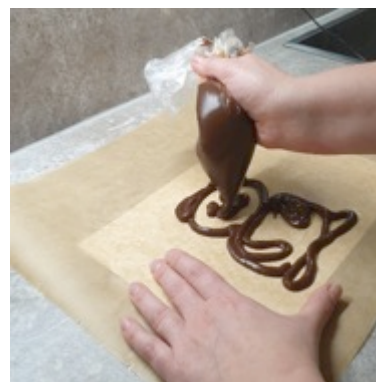
Lege ein Backpapier auf deine Zeichnung.

Die Schokolade wird auf das Backpapier gespritzt. Halte deine Zeichnung mit der Hand fest.



### Variante 1:

Nach dem Aufspritzen die Schokoladen das Bild ein paar Stunden fest werden lassen und anschließend vorsichtig vom Backpapier lösen. Deine Schokoladenfigur kann als Dekoration für einen Kuchen verwendet werden.



**Variante 2:**

Nach dem Aufspritzen die Schokoladen das Bild ein paar Stunden fest werden lassen. Fertig!



Der Fantasie sind bei der Gestaltung mit Schokolade keine Grenzen gesetzt. Viel Spaß mit den Schokoladenbildern und Guten Appetit!

