

Schwarze Knoblauchschokolade

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten + Kühlzeit

Ergibt: ca. 8 Stück

Grundrezept

Zutaten

- 200 g Schokolade
- 3–4 Zehen schwarzer Knoblauch, sehr fein gehackt

Zubereitung

- Die Schokolade im Wasserbad langsam schmelzen.
- Den schwarzen Knoblauch sehr fein hacken.
- Den Knoblauch in die geschmolzene Schokolade einrühren.
- Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech gießen.
- Nach Wunsch mit den Zutaten der jeweiligen Variante verfeinern.
- Anschließend vollständig auskühlen und fest werden lassen.



Variante 1: Klassisch mit Kochschokolade, Mandeln und Himbeeren

Zusätzliche Zutaten

- 200 g Kochschokolade (48 % Kakao)
- Einige gehackte Mandeln
- Gefriergetrocknete Himbeeren

Fertigstellung

- Die Schokolademasse auf ein Backpapier gießen.
- Mit Mandeln und Himbeeren bestreuen.
- Vollständig auskühlen und fest werden lassen.



Variante 2: dunkle Schokolade mit Pinienkernen und Erdbeeren

Zusätzliche Zutaten

- 200 g dunkle Schokolade (60 % Kakao)
- 2–3 EL Pinienkerne
- Gefriergetrocknete Erdbeerscheiben zum Bestreuen

Fertigstellung

- Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne kurz anrösten und abkühlen lassen.
- Die Schokoladenmasse auf Backpapier gießen.
- Mit Pinienkernen und Erdbeeren bestreuen.
- Vollständig auskühlen und fest werden lassen.



Der süß-fruchtige Geschmack des schwarzen Knoblauchs harmoniert besonders gut mit der Kombination aus dunkler Schokolade, gerösteten Nüssen und den leicht säuerlichen gefriergetrockneten Beeren.

Rezept von:

Henriete Denk

Köchin aus Leidenschaft