

**choco:
MAGIC Schokoladen-Grundrezept**

Zutaten:

- 180g Kakaobutter
- 100g gemahlene Edelkakaobohnen
- 70g entöltes Kakaopulver
- 50g Agavendicksaft
- 50g Honig
- 1g Bourbon-Vanille
- 1 Prise Salz
- 3 große EL choco:MAGIC



So wird's gemacht:

- Kakaobutter im Wasserbad schmelzen.
- Alle restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen.
- Dann die flüssige Kakaobutter dazugeben und glattrühren.
- Auf einem mit Backpapier belegten Blech gießen und je nach Wunsch mit Nüssen, Trockenfrüchten etc. belegen.
- Für Pralinen alternativ kleine Förmchen verwenden (die Hälfte der Rezeptmenge reicht für ca. 30 kleine Pralinen)
- Die Schokolade ist nach ca. 30 Min. im Kühlschrank oder nach 15 Minuten im Tiefkühler fest.

