



Orangen Schokolade selbst gemacht!

Sweet Life

Ihr braucht für 1 Schokolade:

- 175g gute Schokolade (zum Beispiel Lindt Excellence – wem das zu teuer ist, der kann auch Hälfte Lindt Schokolade und Hälfte Kochschokolade verwenden)
- getrocknete Orangenzesten (nach Bedarf) – aus 1-2 Bio Orangen
- Schokoladenform ([hier kaufen](#))

So geht's:

Orangenzesten

1. Das Backrohr auf 70°C Umluft vorheizen und die Orangen gut waschen. Unbedingt unbehandelte BIO-Orangen kaufen, wir verwenden die Schale! Die Orangen mit einem Orangenschäler schälen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen – für ca. 25-30 Minuten trocken „backen“.

Schokolade

1. Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und die Schokoladeform in der Zwischenzeit mit den Orangenzesten „auslegen“.
2. Ist die Schokolade gänzlich geschmolzen, in die Form gießen und noch einmal mit ein paar Orangenzesten bestreuen.
3. Nun für eine viertel Stunde in den Kühlschrank stellen und dann bei Zimmertemperatur festwerden lassen.

Vor dem Verschenken unbedingt selbst kosten – schmeckt so lecker ♡

xxx,


[zum Post auf www.sophiehearts.com](http://www.sophiehearts.com)