



Rezept: Moos-Schoko-Creme

### ZUTATEN für 4 Gläser:

- Heidelbeeren oder andere frische Früchte
- Für die Schoko-Creme:
  - 130 g Zartbitterschokolade
  - 80 ml Milch
  - 200 g Sahne
- Für das essbare Moos:
  - 1 Ei
  - 30 g Honig
  - 15 g Zucker
  - 25 g Mehl
  - 5 g Backpulver
  - Grüne und evtl. blaue Lebensmittelfarbe



### SO WIRD'S GEMACHT:

Nehmt ein Schneidebrett und ein großes Messer und hackt die Schokolade in Stücke. Vorsicht, passt dabei auf eure Finger auf und holt euch vielleicht auch einen Erwachsenen zu Hilfe. Gebt nun die Schokolade zusammen mit 80 ml Milch in einen kleinen Topf.

Diesen nun auf dem Herd vorsichtig erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist und sich vollständig in der Milch aufgelöst hat. Rührt dabei die ganze Zeit mit einem Löffel um, damit die Masse nicht anbrennt. Stellt die Schokomasse nun beiseite und lasst sie etwa 45 - 60 Minuten auf Zimmertemperatur abkühlen.





## Rezept: Moos-Schoko-Creme

In der Zwischenzeit könnt ihr das essbare Moos herstellen. Verquirlt dazu das Ei, 15 g Zucker und 30 g Honig mit einem Mixer zu einer schaumigen Masse. Rührt dann grüne und evtl. etwas blaue Lebensmittelfarbe hinein. Hier müsst ihr so lange herumprobieren, bis euch die Farbe gefällt. Rührt dann noch 25 g Mehl vermischt mit 5 g Backpulver unter.



Füllt den Teig nun in eine mikrowellengeeignete Form. Macht sie nicht zu voll, der Teig geht noch auf. Stellt die Form nun abgedeckt für 2-3 Minuten bei 600 Watt in die Mikrowelle. Die Garzeit kann je nach Mikrowelle und verwendeter Form unterschiedlich lang sein. Testet zwischendurch einfach mal mit einem Holzstäbchen, ob euer essbares Moos schon gar ist. Sobald das Moos etwas abgekühlt ist, könnt ihr es in Stücke zupfen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen





## Rezept: Moos-Schoko-Creme

Nun geht es weiter mit der Schoko-Creme. Hierfür 200 g Sahne mit dem Mixer ganz steif schlagen und die abgekühlte Schokomasse unterheben. Füllt nun die Schoko-Creme in vier Gläser und dekoriert diese mit dem essbaren Moos und den Heidelbeeren. Fertig ist eure leckere Moos-Schoko-Creme. Stellt sie bis zum Servieren noch in den Kühlschrank.

