# Orangen-Amaranth-Schokolade

Das Rezept von der Orangen-Amaranth-Schokolade ist wunderbar geeignet um Schokoladenreste zu verwerten. Zudem lässt sie sich hübsch verpackt auch prima weiter verschenken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Stk. | Schokoladenformen (Silikon) |
| Nach Belieben | Orangenabrieb (frisch) |
| 200 g | weiße Kuvertüre |
| 20 g | Amaranth (gepufft) |
| Nach Belieben | Orangenöl (Aroma) |

## Zubereitung

1. Für die **Orangen-Amaranth-Schokolade** zuerst nach Belieben etwas Orangenabrieb (ausgebreitet) auf einen Teller reiben und im Ofen bei 50°C Ober/Unterhitze, ca. 15 Minuten trocknen lassen.

2. Dann die Kuvertüre fein zerhacken.

3. Nun zirka die Hälfte der Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen, bis sie sich komplett aufgelöst hat.

4. Danach die restliche Kuvertüre einrühren, bis auch diese sich komplett aufgelöst hat.

5. Nun nach Belieben einige Tropfen Orangenöl unterrühren (am besten abschmecken).

6. Jetzt den Amaranth gründlich unter die Schokolade heben. Anmerkung: Wem das von der Struktur her zu viel Amaranth erscheint, kann natürlich auch weniger verwenden.

7. Jetzt die Schokoladenformen mit etwas von dem Orangenabrieb ausstreuen.

8. Als nächstes die Schokoladenmasse in die Formen geben und glattstreichen. Am besten stellt man die Formen anschließend auf ein kleines Brett und lässt dieses ein paarmal auf die Tischplatte schlagen, um eventuelle Bläschen zu vermeiden. Letztendlich die Schokolade (am besten im Kühlschrank) aushärten lassen. Danach nur noch die Schokolade aus der Form lösen und genießen. Die Menge ergibt je nach Größe und Tiefe der Formen ca. 2 Tafeln.

## Tipp

Die Schokolade am besten immer leicht gekühlt lagern. Wer keine Schokoladen-Form besitzt, kann auch zu einer Pralinenform greifen. Zudem schmeckt die Schokolade anstatt mit weißer, auch mit dunkler Schokolade.