

Gesundheitstreff EULE



Schokoladenguss:

150	Butter oder Kakaobutter
80 g	Blütenhonig
40 - 50 g	Kakao
3 Tr.	Ätherisches Öl Vanille
3 Tr.	Ätherisches Öl Orange

Zubereitung Schokoladenguss:

Die Butter und den Honig in ein kleines Töpfchen geben und bei geringster Wärmestufe langsam schmelzen lassen.
Topf von der Platte nehmen, die ätherischen Öle unterrühren und dann so viel Kakao mit dem Schneebesen unterrühren, bis es eine dickflüssige „Schokolade“ gibt.

Aus: „Die Naturküche - Vollwertkost ohne tierisches Eiweiß“,
Helma Danner, ECON-Verlag
„Süße Träume“, Alexandra Eideloth/Kornelia Müller, emu-
Verlag