

## Schokolade schmelzen leicht gemacht: 3 Methoden im Test



Schokolade in ihrer schönsten Form – flüssig und lauwarm. Perfekt, um damit himmlische Schokokuchen oder köstliche Schokoriegel zu machen. Wer an das braune Gold kommen möchte, muss die geliebte **Schokolade schmelzen** lassen – und das am besten schnell und **ohne Pannen**. Denn was gibt es Schlimmeres als angebrannte Schoki? Damit die geschmolzene Schokolade immer gelingt, stellen wir dir die besten 3 Methoden und Küchenhelfer vor.

### Das Wasserbad – der Klassiker

Die bekannteste Methode, um Schokolade zu schmelzen, ist wahrscheinlich das Wasserbad. Kein Wunder, **Herdplatte** sowie **Topf** hat fast jeder zu Hause. Diese Methode ist grundsätzlich simpel, allerdings solltest du das Rühren nicht vergessen.

Das ist alles, was du brauchst:

- Kochtopf mit guter Wärmeleitfähigkeit
- Metallschüssel, weiterer kleiner Topf oder dünnwandige Schale
- Silikon-Teigschaber oder Rührlöffel

Und so geht's:

Wasser in den Topf geben, erhitzen und aufkochen lassen. Währenddessen die Schokolade mit einem großen Messer fein hacken.



Schokolade fein hacken

Schokolade in eine Metallschüssel, einen kleinen Topf oder eine dünnwandige Schale geben. Den Herd runterregulieren, sodass das Wasser nicht mehr kocht. Die Metallschüssel oder Schale vorsichtig in den Topf stellen und unter ständigem Rühren die Schokolade schmelzen lassen.



Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen

### Die Mikrowelle – Schokolade schmelzen lassen in Sekundenschnelle

Wie du deine Schokolade am schnellsten schmilzt? In der Mikrowelle! Aber ... mag der ein oder andere jetzt sagen. Und ja, die Person hat recht. Das Schmelzen in der

## Schokolade schmelzen leicht gemacht: 3 Methoden im Test

Mikrowelle ist **mit Vorsicht** zu genießen. Hältst du dich allerdings an jeden einzelnen Schritt, kann überhaupt nichts schief gehen.

Das ist alles, was du brauchst:

- Mikrowellengeeignete Schüssel oder hitzebeständige Keramik-Schale

Und so geht's:

Schokolade fein hacken und in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. Schokolade für 1 Minute bei 600 Watt in die Mikrowelle geben.

Danach 1 Minute abkühlen lassen und umrühren. Wenn jetzt noch Stücke in der Schokolade sind, noch einmal für 30–60 Sekunden in die Mikrowelle geben. Erneut abkühlen lassen und umrühren.

### Der Bain-Marie-Topf – sicheres Schmelzen ohne Anbrennen

Weißt du, was ein **Bain-Marie-Topf** ist? Wahrscheinlich nicht, es sei denn du arbeitest als Fachkraft in der Patisserie. So ein Topf – auch *Simmertopf* genannt – wird eingesetzt, um Substanzen, die leicht anbrennen, **langsam und kontrolliert zu erhitzen**. In der Gastronomie verwendet man eine Brain-Marie auch gerne zum **Warmhalten von Speisen**. Jeder, der schon mal Milch aufgekocht hat, weiß, wie schnell es passieren kann, dass sie überkocht oder anbrennt.

Mit einem Bain-Marie-Topf geht das Schmelzen ganz einfach. Der Topf ist quasi das Wasserbad. Die Besonderheit ist seine doppelte Wand, die mit Wasser befüllt wird. Wird der Topf erhitzt, verteilt sich die Temperatur über das Wasser in der Topfwand gleichmäßig im Topfinneren – und damit auch in der Schokolade, der Milch, dem Pudding ... Was auch immer du in den Topf füllst: Es wird nicht anbrennen. Jetzt stellt sich natürlich nur die Frage, wie nötig hast du dieses Hilfsmittel wirklich?

Und so geht's

Öffne die Abdeckung an der Oberseite des Griffs und gieß etwas Wasser in die dafür vorgesehene Öffnung. An der Skala an der Unterseite des Griffs kannst du die

Wassermenge im Topf ablesen. Füll nur so viel Wasser ein, dass es bis zur Mitte der Skala reicht.



Wasser in den Bain-Marie-Topf füllen

Brich die Schokolade bzw. Kuvertüre in kleine Stücke und gib sie in den Bain-Marie-Topf.



Schokolade in den Bain-Marie-Topf geben

Erhitze den Topf auf dem Herd und warte, bis die Schokolade geschmolzen ist. Keine Sorge: Permanentes Umrühren ist nicht zwingend erforderlich.