

## 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. Aber wie bekommt man das braune Gold am schnellsten flüssig? Im Wasserbad? In der Mikrowelle? Oder in einem Bain-Marie Topf? Wie es am besten funktioniert, erfährst du hier.

### Das Wasserbad - für alle und überall!

Die bekannteste Methode, um Schokolade zu schmelzen, ist wahrscheinlich die des Wasserbads. Kein Wunder - alles, was du dafür brauchst sind ein Topf, eine Metallschüssel und ein wenig Wasser. Und so geht's: Wasser in den Topf geben und erhitzen, nicht kochen. Währenddessen die Schokolade hacken und in die Metallschüssel geben. Wenn das Wasser dampft, die Metallschüssel in den Topf hängen und unter ständigem Rühren die Schokolade schmelzen lassen. Kleiner Tipp: Wenn du keine passende Metallschüssel zu Hause hast, tut es auch ein zweiter, kleinerer Topf.

### Die Mikrowelle - Schokolade in Sekundenschnelle

Wie du deine Schokolade am schnellsten schmilzt? In der Mikrowelle! Aber ... - mag der ein oder andere jetzt sagen. Und ja, er hat recht. Das Schmelzen in der Mikrowelle ist mit Vorsicht zu genießen. Hältst du dich allerdings an jeden einzelnen Step, dann kann überhaupt nichts schief gehen. Und so geht's: Schokolade in Stücke brechen und in eine mikrowellengeeignete Schüssel füllen. Schokolade für 1 Minute bei 600 Watt in die Mikrowelle geben. 1

Minute abkühlen lassen und umrühren. Wenn jetzt noch Stücke in der Schokolade sind, noch einmal für 30-60 Sekunden in die Mikrowelle geben, abkühlen lassen und umrühren. Wichtig ist, dass du die Schokolade zwischendurch immer wieder abkühlen lässt. So verhinderst du das Anbrennen der Schokolade.

### Der Bain-Marie Topf - kein Anbrennen mehr!

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 oder auch, um Speisen warmzuhalten. Das ist nicht nur in der Profiküche, sondern auch im Hausgebrauch überaus praktisch. Jeder, der schon mal Milch aufgeköcht hat, weiß, wie schnell es passieren kann, dass sie überköcht oder anbrennt. Oder denk einfach an Milchreis: Einmal nicht aufgepasst und umgerührt, hat er sich schon in den Topf gebrannt (und hält sich dort dann auch ziemlich hartnäckig).

Mit einem Bain Marie Topf geht das Schmelzen ganz einfach. Dieser Simmertopf ist so aufgebaut, dass du dir das Herumhantieren mit dem Wasserbad sparen kannst, denn der Topf *ist* 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, selbst wenn du nicht die ganze Zeit daneben stehst und regelmäßig rührst, da im Simmertopf konstruktionsbedingt keine Temperaturen über 100° C erreicht werden. Auch für hitzeempfindliche Saucen, etwa eine Sauce Hollandaise, ist dieser Topf ideal.

Doch genug der grauen Theorie. Wir haben es in der Praxis ausprobiert und Schokolade für ein leckerer Dessert geschmolzen - in unserem Bain-Marie Topf von de Buyer. Hier die Anleitung in Bildern.

### Wasser einfüllen

Öffne die Abdeckung an der Oberseite des Griffs und

## Schokolade schmelzen leicht gemacht: 3 Methoden im Test

gieß etwas Wasser in die dafür vorgesehene Öffnung.



Wasser in den Bain Marie Topf füllen

### Wasserstand kontrollieren

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.



Nur so viel Wasser einfüllen, dass es bis zur Mitte der Skala reicht

### Schokolade einfüllen

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



Schokolade in den Bain Marie Topf geben

### Bain Marie Topf erhitzen

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



Bain Marie Topf erhitzen und Schokolade zum Schmelzen bringen

### Flüssige Schokolade weiterverarbeiten

Je nach Rezept kann es erforderlich sein, die Schokolade noch ein wenig abzukühlen, bevor du sie weiterverarbeiten kannst. Unser Tipp: Füll Eiswasser in die Öffnung am Griff des Bain Marie Topfs (siehe Schritt 1), um die Schokolade schneller zum Abkühlen zu bringen.

## Schokolade schmelzen leicht gemacht: 3 Methoden im Test



Flüssige Schokolade ausgießen und in Kuchen, Keksen oder Torten genießen.

In unserem Shop kannst du den [Bain Marie Topf von de Buyer kaufen](#).