

# Fun Food: Eisschale aus Schokolade und Luftballon selbermachen

## Zutaten und Material | für etwa 4 bis 6 Eisschalen

- ca. 200 g Kuvertüre | z.B. weiße Kuvertüre, Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre
- 4 bis 6 Luftballons
- Nadel
- Messer
- Schere
- Zuckerstreusel | **Achtung:** Die Zuckerstreusel dürfen nicht zu dick bzw. zu schwer sein. Zudem sollten sie *backfest* sein, sonst schmelzen sie und/ oder verlieren ihre Farben.
- Kokosstreusel
- Blech oder Tablett mit Backpapier ausgelegt
- flache Schalen, Schüsseln oder tiefe Teller
- Lieblingseis

Abkürzungen: g = Gramm | ca. = circa

## 1. Schokolade schmelzen und Luftballon aufpusten

Zunächst wird die Kuvertüre geschmolzen. Das kannst du zum Beispiel in einem Wasserbad machen. Während die Schokolade schmilzt, werden die Luftballons aufgeblasen. Die Größe der Ballons hängt davon ab, wie groß du deine Eisschalen haben möchtest. Im Anschluss muss der Ballon gut verknotet werden.

## 2. Zuckerstreusel, Kokosflocken & Dippen

Solange die Schokolade noch vor sich hinschmilzt, verteilst du die Zuckerstreusel oder die Kokosflocken in kleine flache Schälchen oder in tiefen Tellern. Bevor die Luftballons gedippt werden, solltest du sie mit lauwarmen Wasser noch einmal säubern und mit einem Tuch abtrocknen.

Danach nimmst du dir einen Ballon und dippst ihn vorsichtig in die geschmolzene Kuvertüre: Achte darauf, dass die Schokolade gleichmäßig um den Ballon herum verteilt ist. Zudem sollte die Kuvertüre nicht zu dünn sein. Wenn du auf Nummer sicher gehen willst, kannst du auch zwei bis vier Durchgänge mit der Schokolade machen. Dann kann es allerdings sein, dass du mehr Kuvertüre benötigst. Und zwischendurch musst du die Kuvertüre immer wieder trocknen lassen.

Solange die Kuvertüre noch nicht getrocknet ist, wendest du den Luftballon in den Zuckerstreuseln oder in den Kokosflocken. Im Anschluss setzt du den fertigen Schoko-Ballon auf das Blech mit dem Backpapier.

## 3. Ab in den Kühlschrank



Wenn du alle Luftballons in die Schokolade gedippt und mit Zuckerstreusel deiner Wahl bearbeitet hast, kommt das Ganze in den Kühlschrank. Je nachdem wie dick die Kuvertüre und groß deine Eisschalen sind, kann es zwischen vier und acht Stunden dauern.

# Eisschale aus Schokolade und Luftballon selbermachen

**Achtung:** Die Kuvertüre muss komplett fest und getrocknet sein, bevor die Luftballons entfernt werden können. Falls es schneller gehen soll, kannst du die Eisschalen auch in den Gefrierschrank, in die Gefriertruhe oder in das Gefrierfach stellen.

## 4. Pieks!

Jetzt ist es endlich soweit: Die Luftballons können entfernt werden. Dafür nimmst du dir zum Beispiel eine Nadel oder ein spitzes Messer zur Hand und stichst die Ballons vorsichtig kaputt. Danach ist etwas Fingerspitzengefühl gefragt, denn die Luftballons müssen vorsichtig von der Schokolade abgezogen werden. Da wo die Kuvertüre dünner aufgetragen wurde, kann es passieren, dass die Schokolade schneller bricht.

**Also:** Schön langsam und vorsichtig sein! Am Besten stellst du die fertigen Schalen bis zur Nutzung kalt. Dafür kannst du die Eisschalen zum Beispiel in den Kühlschrank oder in das Gefrierfach legen.

In den Eisschalen servierst du am besten gekühlte Speisen wie Eis oder Schokolade. Trauben, Erdbeeren und Co. eignen sich ebenfalls super für die süße Leckerei. Du kannst die fertigen Eisschalen nach Lust, Laune und Geschmack befüllen. Je nach Größe deiner Eisschalen passen zwei bis sechs Kugeln in die süße Schale hinein. Und da das Beste immer zum Schluss kommt, wird die Schale natürlich am Ende gegessen. Mmmmh!



*Du hast etwas nachgemacht?*



Zeig es clarki auf Instagram  
mit #clarkifunfood #clarkidiy  
#clarkibasteln oder @clarkidiy

Fun Food Idee: Eisschale aus Schokolade und Luftballon selbermachen