

**OGS der Trierer Strasse:**

Unter Anleitung von Piedad Karp

**Creme Fantasie**

Zutaten:

Weißer Schokolade

Füllung:

Gezuckerte Milch

Eine Prise geriebene Orangenschale

Gehackte Nüsse



Zubereitung für die Füllung:

Alle Zutaten in eine Schale geben; verrühren und kalt stellen bis die Masse fest ist.

Die weiße Schokolade klein hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Förmchen zur Hälfte mit der geschmolzenen Schokolade füllen. Anschließend die Förmchen umdrehen, damit die Schokolade ausläuft und nur die Wand der Förmchen mit Schokolade bedeckt bleibt. Nun die Förmchen im Gefrierschrank abkühlen lassen. Danach die Förmchen mit der Crememasse bis knapp unter den Rand auffüllen und mit geschmolzener weißer Schokolade abdecken und abkühlen lassen.

**OGS der Trierer Strasse:**

Unter Anleitung von Piedad Karp

**Zauber Schokolade**

Weißer Schokolade

Geriebene Nüsse oder Mandeln

Sahne

Amaretto, Mandel oder Vanillearoma

Zubereitung für die Füllung:

Schokolade in Stücke schneiden und im Wasserbad auflösen. Sahne, gehackte Nüsse, Glukosesirup und Amaretto Aroma zusammen mit der Schokolade mischen und abkühlen bis die Masse fest ist. Die Förmchen zur Hälfte mit der geschmolzenen Schokolade füllen. Anschließend die Förmchen umdrehen, damit die Schokolade ausläuft und nur die Wand der Förmchen mit Schokolade bedeckt bleibt. Nun die Förmchen zum Abkühlen in den Gefrierschrank stellen. Danach werden sie knapp bis unter den Rand mit der Masse aufgefüllt und mit geschmolzener weißer Schokolade abgedeckt, um sie abschließend abkühlen zu lassen.

Ein Wettbewerb der SK Stiftung Kultur in Kooperation mit dem Schokoladenmuseum. Mit freundlicher Unterstützung von Madame Miamiam. [www.koelsch-ags.de](http://www.koelsch-ags.de), Fotos: Janet Sinica

**OGS Balthasarstr. aus dem Agnesviertel**

**Praline Weißer Zauber**

125 ml Sahne, 200 g weiße Kuvertüre, 50 g Palmin langsam schmelzen lassen. Dazu 1 Prise Salz geben und 125 g Kokosraspeln und 50 g gemahlene Haselnüsse unterrühren. Erkalten lassen. Zu Kugeln formen und mit flüssiger dunkler Schokolade verzieren.

**OGS Balthasarstr. aus dem Agnesviertel**

**Kamelleflügel**

Zutaten:

- 250 ml Schlagsahne
- 200 g Zucker
- 100 g Mandelmehl
- 1 Packung Vanillezucker
- 2 Essl. Butter



Die Masse in Rechtecke geschnitten und in Vollmilchkuvertüre getunkt. Mit Spritztüte weiße Schokolade als Flügel gespritzt und je 2 Flügel auf die Praline gesetzt.

**Grundschule Soldiner Str. Chorweiler**

**Minz-Liebliche**

Das brauchten wir:

- 200 g Schokolade
- 100 g Butter
- Ein bisschen Milch
- Schokominze
- Puderzucker nach Bedarf



So haben wir's gemacht:

Während wir die Butter im Topf geschmolzen haben, raspelten wir die Schokolade klein. Später verrührten wir die fein geriebene Schokolade mit der zerlassenen Butter, einem Schuss Milch und so viel Puderzucker wie nötig war, damit die Masse etwas fester wurde. Auf dem kleinen Hof neben unserer Küche pflückten wir circa 10 Blätter von der Schokominze und gaben diese zu der Schokolade in den Topf. Das ließen wir ein Weilchen köcheln, damit der Minzgeschmack in die Schokolade zieht. Danach holten wir die Blätter aus dem Topf raus. Die Schoko-Minz-Masse verteilten wir auf einem mit Puderzucker bestäubten Blech und stellten es zum Trocknen in den Kühlschrank. Später mussten wir die Masse noch in kleine Stücke schneiden und fertig waren unsere Liebliche.

Ein Wettbewerb der SK Stiftung Kultur in Kooperation mit dem Schokoladenmuseum. Mit freundlicher Unterstützung von Madame Miamiam. [www.koelsch-ags.de](http://www.koelsch-ags.de), Fotos: Janet Sinica

**Grundschule Soldiner Str. Chorweiler**

**Kokostraum**

Das brauchen wir:

100 g Butter

100 g Haferflocken

350 g Kokosraspeln

75 g Puderzucker

1 TL Vanillezucker

2 Essl. Kakaopulver

1 Essl. Kaltes Wasser

Zum verzieren: Kokosraspeln, Schokosplitter

So haben wir's gemacht:

Wir haben zuerst alle Zutaten in einer Schüssel vermischt und mit den Händen durch geknetet bis wir eine gleichmäßige Masse hatten. Danach haben wir aus diesem Teig viele kleine Kugeln geformt und sie entweder in Kokosraspeln oder Schokosplitter gewendet. Die fertigen Pralinen legten wir dann in kleine Papierförmchen und stellten sie in den Kühlschrank. Als wir die Kugeln probieren konnten, waren wir von dem Ergebnis beeindruckt. Wirklich ein wahrer Traum!

**Olympiaschule, Widdersdorf**

**Schokoladenkonfekt nach Josef Amel**

2 Teile Schokolade

1 Teil Sahne

Puderzucker, Zitronensaft

Die Schokolade fein reiben. Mit der zerlassenen Butter, Milch und Zitronensaft gut verrühren und mit so viel Zucker wie nötig zu einer festen aber geschmeidigen Masse verarbeiten. Auf einem mit Puderzucker bestäubten Brett ausrollen. In 2 cm große Vierecke schneiden und an einem kühlen Ort trocknen lassen.

**Olympiaschule, Widdersdorf**

**Rahmkaramellen**

300 g Zucker

1/8 Liter kochendes Wasser

1 TL Butter

1/8 l Sahne

1 x Vanillinzucker

Backblech mit geölter Alufolie auslegen. Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren bräunen, bis er sich aufgelöst hat. Das kochende Wasser nach und nach so lange kochen lassen, bis es fast verdampft ist. Butter, Sahne, Vanillezucker unterrühren. Alles so lange kochen lassen, bis die Masse dick wird. Etwa 20 – 30 Minuten.

Karamell auf das Backblech streichen. Wenn die Masse beginnt fest zu werden, die Folie abziehen.

**Ein Wettbewerb der SK Stiftung Kultur in Kooperation mit dem Schokoladenmuseum. Mit freundlicher Unterstützung von Madame Miammiam. [www.koelsch-ags.de](http://www.koelsch-ags.de), Fotos: Janet Sinica**

**Olympiaschule, Widdersdorf**

Pralinen Art Raffaello

125 ml Sahne

200 g weiße Schokolade

50 g Palmin

Langsam schmelzen lassen

dann 21 Prise Salz

125 g Kokosraspel

Unterrühren, erkalten lassen. Dann

Kugeln formen und in Kokosraspel wenden.

Im Kühlschrank lagern.



**Olympiaschule, Widdersdorf**

Marzipankartoffeln

200 g Marzipanrohmasse mit

150 g gesiebttem Puderzucker verkneten

Aus der Masse Kugeln formen und in Kakao schwenken.

Pflaume und Datteln in Schokolade

250 g zartbittere Schokolade

125 g Butter

180 ml Sahne

200 g ganze Walnüsse

200 g getrocknete Pflaumen

200 g Dateln

Zubereitung:

Man schmelze die Schokolade und die Butter im Wasserbad (heiße aber nicht kochendes Wasser). Dann mische man die Sahne mit hinein. Die Kinder haben die Pflaumen und Datteln mit Walnüssen gefüllt und mit einem Schaschlickspieß in die flüssige Schokolade getunkt. Danach wurden die Früchte noch einmal in Kokosraspel gewälzt. Im Kühlschrank aufbewahren.

**Olympiaschule, Widdersdorf**

**Chocolate Nut Fudge (Toffee)**

250g zartbittere Schokolade

125g Butter

180ml Sahne

500g Puderzucker

125g gehackte Paranüsse

Zubereitung

Man schmelze die Schokolade und die Butter im Wasserbad (heiße, aber nicht kochendes Wasser). Dann mische man die Sahne mit hinein. Als nächstes siebe man den Puderzucker in die

**Ein Wettbewerb der SK Stiftung Kultur in Kooperation mit dem Schokoladenmuseum. Mit freundlicher Unterstützung von Madame Miammiam. [www.koelsch-ags.de](http://www.koelsch-ags.de), Fotos: Janet Sinica**

Mischung und gebe die Nüsse hinzu. Jetzt wird noch mal alles gut verrührt und in eine eingefettete flache Form geschüttet. Als die Masse erkaltet war, haben die Kinder Kugeln geformt und in gemahlene Haselnüssen und in Kokosraspeln gerollt.

**Olympiaschule, Widdersdorf  
Pralinen Schoco-Crossies Art**

200 g Kornflakes

200 g Cafe Creme Schokolade

200 g Vollmilch Schokolade

100 g Bittere Schokolade

25 g Palmin

1 P. Vanillezucker

Palmin, Schokolade und Vanillezucker im Wasserbad schmelzen lassen.

Kornflakes unterrühren. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein Backpapier setzen und erkalten lassen.

Kühl aufbewahren (Kühlschrank)

**Olympiaschule, Widdersdorf  
Schoko-Bonbons**

500 g Zucker

100 g Butter oder Margarine

20 g Kakao

100 g geriebene Schokolade (Zartbitter)

Zucker, Kakao und die geriebene Schokolade werden zusammen mit der Butter oder Margarine in eine Pfanne gegeben und erhitzt. Unter ständigem, langsamen Rühren mit einem Holzlöffel lässt man nun alles so lange schmelzen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

**Brüder Grimm Schule Sürth  
Hänsel und Gretel Knusperpaß**

Zutaten:

2 Packungen Duplo

1 Packung Vollmilchkuvertüre

200 g gehackte Mandeln



---

Die Duplos klein bröseln. Die Kuvertüre erhitzen und mit den anderen Zutaten vermischen. Mit einem Teelöffel die Masse in Pralinenförmchen setzen und erkalten lassen.

**Brüder Grimm Schule Sürth  
Schneeweißchen und Rosenrot**

Zutaten:

200 g Cornflakes

1 – 2 Packungen Kuvertüre (nach Geschmack)

100 g gehobelte Mandeln

1 Packung Vanillinzucker

**Ein Wettbewerb der SK Stiftung Kultur in Kooperation mit dem Schokoladenmuseum. Mit freundlicher Unterstützung von Madame Miammiam. [www.koelsch-ags.de](http://www.koelsch-ags.de), Fotos: Janet Sinica**

Die Cornflakes in ein sauberes Küchentuch wickeln und klein drücken. Die Kuvertüre schmelzen und mit den anderen Zutaten mischen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein Backpapier setzen und kalt stellen. Bitte kühl aufbewahren.

### **OGS Buschfeldstr. bzw. Friedlandstr. Holweide**

#### **Gebrannte Schokomandeln à la Friedland**

200 g Mandeln

10 Essl. Zucker

1 Tl. Zimt

Alles in einer Pfanne erhitzen bis das Wasser verdunstet ist. Die Masse auf einem Backpapier verteilen und erkalten lassen.

Einige der fertigen Mandeln zum Verzieren beiseite stellen. Die übrigen Mandeln in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz „zerschlagen“. Für die Schokoladenförmchen weiße Schokolade erhitzen und unter Rühren schmelzen. Die Papierförmchen von innen mit der weißen Schokolade großzügig bestreichen. Die Förmchen auf ein Backpapier stürzen und umgedreht erkalten lassen. Vorsicht: Die Papierförmchen sehr vorsichtig von der Schokolade lösen. Die zerkleinerten Mandeln mit 200 g Nougatrohmasse vermischen. Aus der Nougat-Mandel-Masse kleine Kugeln formen.

200 g Schokoladenkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Nougat-Mandel-Kugeln in der geschmolzenen Schokolade wälzen und auf einem Backpapier erkalten lassen. Zum Schluss jede Praline in ein Schokoladenförmchen setzen und mit einer gebrannten Mandel verzieren.

### **Crunchy Love (Hearts) von der OGS Buschfeldstr.**

Zutaten:

Marzipan

Vollmilch Kouvertüre

Nougat

Crunchies

Mandelsplitter



Das Marzipan zu einer Platte ausrollen. Puderzucker darüber streuen und vorsichtig abkehren.

Herzen aus dem Marzipan zuschneiden. Pro Praline zwei Stück!

Ein Herz mit Nougat bestreichen und mit Mandelsplitter sowie Crunchies bestreuen. Das zweite Herz auflegen und leicht andrücken. Anschließend Praline mit Kouvertüre überziehen.

### **Mozartblömcher aus dem Spörkelhof, Merkenich**

Zutaten:

150 g Nougatcreme

150 g Marzipanmasse

75 g Puderzucker

50 g Vollmilchkuvertüre

1 TL Zitronensaft

50 g weiße Kuvertüre

30 g gehackte Pistazien



**Ein Wettbewerb der SK Stiftung Kultur in Kooperation mit dem Schokoladenmuseum. Mit freundlicher Unterstützung von Madame Miammiam. [www.koelsch-ags.de](http://www.koelsch-ags.de), Fotos: Janet Sinica**

Zubereitung:

Die Nougatmasse ausrollen und mit einem blumenförmigen Ausstecher ausstechen. Die Marzipanmasse mit 50 g Puderzucker vermengen und ebenfalls ausrollen und ausstechen. Die Unterseite der Nougatblömcher mit der geschmolzenen Vollmilchkuvertüre bestreichen und auf diese die Marzipanblömcher legen.

Auch die weiße Kuvertüre schmelzen und diese dann mit einem Teelöffel in feinen Fäden über die Marzipanblömcher ziehen.

### **OGS Vogelsanger Str.**

#### **Manus**

200 g Marzipan  
1 EBl. Puderzucker  
125 g Nougat  
Bunte Streusel  
1 Eiweiß



Marzipan mit dem Puderzucker verkneten und glatt ausrollen. Den Nougat in kleine Röllchen rollen und mit Marzipan einwickeln. Das Ei auf die Rollen pinseln und die Rollen in bunten Streuseln wälzen.

### **Förderschule Sprache, Alter Mühlenweg Deutz**

#### **Kölsche Dschüngelsche**

3 Bananen  
2 Bund Petersilie  
1 EBl. Orangensaft  
50 g Frischkäse (püriert)  
125 g Butter (zerlassen)  
125 g Sahne  
125 g Marzipan



Aluschälchen mit Zartbitterkuvertüre füllen und wieder ausgießen. Nach dem Erkalten Bananen-Petersilien-Creme einfüllen. Nach dem Erkalten umgekehrt in Vollmilchkuvertüre tauchen und mit Petersilie dekorieren.

### **Förderschule Sprache, Alter Mühlenweg Deutz**

#### **Käpt'n Ahäppchen**

150 g Sahne  
400 g dunkel Kuvertüre  
6 Fisherman`s Friends gehackt  
½ Chili gehackt  
½ TL Meersalz  
Backkakao zum Ummanteln

Die Sahne erwärmen und die Hälfte der Kuvertüre darin auflösen. Nach dem Erkalten zu gleich großen Kügelchen formen. Mit einer Seite in die gehackten Fishermans`s Friends und danach

**Ein Wettbewerb der SK Stiftung Kultur in Kooperation mit dem Schokoladenmuseum. Mit freundlicher Unterstützung von Madame Miammiam. [www.koelsch-ags.de](http://www.koelsch-ags.de), Fotos: Janet Sinica**



vorsichtig in das Meersalz tupfen. Im Rest der temperierten Kuvertüre umhüllen und in Kakao wälzen.

### **Monti Ecke Schulstr. Höhenberg / Vingst**

#### **Monti Knusp Crossies**

Rezept:

250 g weiße Schokolade

1 Packung Cornflakes

Kokosraspeln

Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, Cornflakes dazu geben und leicht unterheben. Auf Backpapier portionieren und kalt stellen.

### **Monti Ecke Schulstr. Höhenberg / Vingst**

#### **Kokies**

200 g Marzipan Rohmasse

250 g Zartbitterschokolade

½ Paket Puderzucker

Kokosstreusel

Zahnstocher

Die Marzipan Rohmasse mit einem halben Paket Puderzucker vermischen und zu kleinen Kugeln formen. Die Kugeln auf die Zahnstocher stecken. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, vorsichtig in eine kleine Schüssel geben. Auch die Kokosstreusel in eine kleine Schüssel geben. Nun die aufgepiekten Marzipankugeln in die flüssige Schokolade tauchen und Kokosstreusel drüber streuen.



### **OGS Porz Mitte**

#### **Feine Schokoladentrüffel**

Zutaten: für etwa 30 Stück

225 g Milkschokolade

125 g Butter

2 TL Likör (Cointreau, Rum oder Brandy)

175 g Puderzucker

Überzug: gemahlene Nüsse

Zubereitung:

- Die Schokolade schmelzen und vom Herd nehmen
- Butter und Likör zufügen und glatt rühren
- Den Puderzucker unterrühren
- Kalt stellen, bis die Masse fest ist bzw. wird.
- Zu kleinen Kugeln von etwas 2,5 cm Durchmesser formen
- In den gemahlene Nüssen wälzen

Serviervorschlag:

- In Konfektschalen / Kapseln setzen und kühl aufbewahren

**Ein Wettbewerb der SK Stiftung Kultur in Kooperation mit dem Schokoladenmuseum. Mit freundlicher Unterstützung von Madame Miammiam. [www.koelsch-ags.de](http://www.koelsch-ags.de), Fotos: Janet Sinica**



### OGS Porz Mitte

#### Schoko Ingwer Pralinen

Für etwa 35 Pralinen

Zutaten:

300 g Vollmilchkuvertüre

20 g Kokosfett

25 g Ingwer, kandiert (trocken kristallisiert)

Zum Garnieren:

Einige Ingwerstreifen

Raspelschokolade

70 Papierpralinenförmchen



Die Kuvertüre in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Kokosfett im Wasserbad auflösen. Dann die flüssige Kuvertüre unter Rühren wieder abkühlen. Anschließend wieder im Wasserbad auf 32 ° Celsius erwärmen. Jeweils 2 Pralinenförmchen zusammen setzen und bis zur Hälfte mit Kuvertüre füllen. Klein geschnittenen Ingwer darauf verteilen und die Förmchen bis zum Rand mit Kuvertüre füllen. Mit einigen Ingwerstreifen und mit Raspelschokolade garnieren. Abdecken und kalt stellen. Die Ingwer Pralinen halten sich circa 3 Wochen gekühlt.

### OGS Martinusstr. Esch

#### O-Gigels

Für die Füllung:

200 g Nougat

50 ml Sahne

20 g Walnüsse

5 Tropfen Buttervanille

5 g Schoko Chips (Cornflakes)

200 g Marzipan

5-6 Tropfen Orangenaroma

200 g Puderzucker

Für Außen:

1/3 Zartbitterkuvertüre

2/3 Vollmilchkuvertüre

Etwas weiße Kuvertüre zum dekorieren

Schokostreusel, Vollmilch und weiße Schokoraspel



So wird's gemacht:

Den Nougat im Wasserbad schmelzen und die Sahne hinzufügen. Die Nüsse hacken und mit unterrühren. 5 Tropfen Buttervanille Aroma in die Nougat Mischung geben. Alles gut verrühren und kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Cornflakes im Mörser (o.ä.) möglichst fein zerstampfen und auf einen flachen Teller geben. Das Marzipan mit dem Puderzucker und dem Orangenaroma vermengen und gut durchkneten.

Ein Wettbewerb der SK Stiftung Kultur in Kooperation mit dem Schokoladenmuseum. Mit freundlicher Unterstützung von Madame Miammiam. [www.koelsch-ags.de](http://www.koelsch-ags.de), Fotos: Janet Sinica

Die erhärtete Nougatmasse mit einem Teelöffel zu einem Tropfen formen und in den zerstampften Conflakes wälzen. Die vorbereitete Marzipanmasse ausrollen.

Mit der Marzipanmasse den Nougattropfen umwickeln und zu Igel formen. Dazu formen wir vorne eine spitze Nase und runden hinten ab. Kühl stellen!

Die helle und dunkle Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen und verrühren. Jetzt die Igelpralinen in die Kuvertüre tauchen, das geht am besten mit Holzspießchen.

Die weißen Schokoraspel und die Vollmilch Schokostreusel auf den abgerundeten Teil des Igels verteilen, so dass die Stacheln des Igels sichtbar werden. Das geht am besten zu zweit. Jetzt wieder kalt stellen bis alles trocken und fest ist. Dann kann ein kleines Stück weiße Kuvertüre im Wasserbad geschmolzen werden. Diese gibt dem Igel dann Nase und Augen. Dazu am besten einen Zahnstocher in die Kuvertüre tauchen und auf den Igel tupfen.

Fertig ist der **O-Gigels!**