



## Vanilleaufstrich

### Vorbereitung

#### Zutaten:

- 200g weiße Schokolade
- 200g Frischkäse
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 15g Butter



#### Kochutensilien:

- 1 hohen Topf
- Esslöffel
- Messer
- Brett
- Waage
- 1 Schüssel, die gut in den Topf passt
- 1 kleine Schüssel
- Handrührgerät
- Rührstäbe für das Handrührgerät
- Dosenöffner



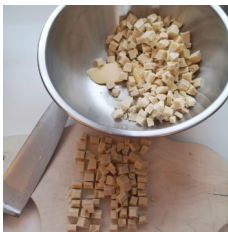
## Zubereitung

### Schritt 1



15g. Butter abwiegen und in eine Schüssel geben.

### Schritt 2



200g weiße Schokolade mit einem Messer zerkleinern und zur Butter geben.

**Lasst euch hier bitte von einem Erwachsenen helfen.**

### Schritt 3



Nun schmelzt ihr die Schokolade und Butter vorsichtig im Wasserbad.

Dazu nehmt ihr einen großen Topf und füllt ihn gut mit Wasser, aber nur so dass die Schüssel gut im Wasser schwimmt.



Den Herd auf niedrige Temperatur einstellen, so dass das Wasser warm wird aber nicht kocht (sonst verbrennt die Schokolade und verbindet sich nicht mit der Butter).

Die Schokolade-Butter-Mischung fängt nun langsam an zu schmelzen.

Immer mal wieder gut umrühren.



**Lasst euch hier bitte von einem Erwachsenen helfen, wenn ihr unsicher seid.**



### Schritt 4



Während die Schokolade schmilzt 200g Frischkäse abwiegen.

### Schritt 5



Wenn die Schokolade-Butter-Mischung geschmolzen ist fügt ihr 1 Päckchen Vanillezucker hinzu. Nochmal gut durchrühren.

### Schritt 6



Nun die Schüssel vorsichtig aus dem Wasserbad nehmen und am besten auf ein Geschirrtuch stellen, da die Schüssel am Boden sehr nass ist.

Jetzt gebt ihr Löffelweise den Frischkäse zur Schokolade und rührt alles gut mit einem Handrührgerät durch.

### Schritt 7



Jetzt könnt ihr euren fertigen Vanilleaufstrich in ein Glas abfüllen.

Lasst euch hier bitte von einem Erwachsenen helfen.

Viel Spaß beim nachkochen  
Stephi