

Osterhasen kreativ verwerten

Ostern ohne Osterhasen ist fast unvorstellbar. Doch irgendwann mag sie niemand mehr essen. Warum sind sie weniger lang haltbar als Tafelschokolade? Was machen wir aus all den Resten?

Monika Neidhart, WAH-/Hauswirtschaftslehrerin und Fachjournalistin MAZ/FH.
www.textwerke.ch

Rund 16 Millionen Schokoladen-Osterhasen werden pro Jahr in der Schweiz nach Schätzungen von Chocosuisse hergestellt. Bei dieser Fülle ist es verständlich, dass noch nach Wochen Hasen herumstehen. Schokolade altert. Auch, weil die Kreationen sichtbar im Raum aufbewahrt werden, statt, wie es die Schokolade am liebsten hätte, an einem kühlen und dunklen Ort. Auch Kühlschrank ist kein idealer Ort. Schokolade würde so viel an ihrem Geschmack verlieren.



Couverture hat einen höheren Kakaobutteranteil

Besonders weisse Schokolade, die im Wesentlichen aus Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver und Magermilchpulver besteht, und Schokoladenprodukte mit Nussanteil altern am schnellsten. Die natürlichen Fette von Kakao und Nüssen werden ranzig. Aber auch Figuren aus Milch- oder dunkler Schokolade mit weniger Kakaobutter, dafür zusätzlich mit Kakaomasse bleiben weniger lange frisch. Damit die Hohlfiguren fein ausgegossen werden, verwenden Confiseure sogenannte Couverture. Diese haben, im Vergleich zu Schokolade, einen höheren Anteil an Kakaobutter.

Kakaobutter ist einer der teuersten Fettstoffe. Entsprechend ist Couverture auch teurer als herkömmliche Schokolade. Dazu die aufwändige Herstellung zu Osterkreationen, die Rohstoffe, die Kakaobohnen aus Südamerika oder Afrika. Mehr als genügend Gründe, die Osterhasen sinnvoll zu verwerten.

In anderer Form greifen alle wieder zu

Wie bei anderen Nahrungsmitteln, gilt auch bei Osterhasen der Grundsatz: Verändert man die Form, das Aussehen oder fügt man andere Zutaten zu, greifen alle wieder zu. Osterhasen-Schokolade kann überall eingesetzt werden, wo im Rezept Schokolade verwendet wird wie z.B. bei einer **Crème, Tirolercake, Brownies, Glacé** oder als **Schokoladensauce für einen Coupe**. Da dürfen meist auch Nussplitter, Marzipangarnituren und ähnliches mit verarbeitet werden. Einzig beim Schmelzen der Couverture ist noch mehr Fingerspitzengefühl gefragt als bei der üblichen Schokolade. Wird sie ohne weitere Zutaten zu stark erhitzt, scheidet sie schneller.

Für eine "**heisse Schoggi**" pro Person ca. 2 dl Milch aufkochen. Stücke von Osterhasen unter Rühren in der heißen Milch auflösen. Evt. mit Zimt, Kardamom, einer Prise Pfeffer würzen. Wer es noch etwas exklusiver möchte, garniert die heiße Schokolade mit etwas geschlagenem Rahm und Schokoladensplitter.

Schokoladenrahm lässt sich z.B. als Füllung für eine Roulade oder von Ofenchuechli verwenden. Dabei 3 dl Rahm in einer Pfanne erhitzen, von der heißen Herdplatte ziehen. Die Osterhasen in Stücke begeben. Rühren bis die Schokolade geschmolzen ist. Mindestens 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor Gebrauch zu Schlagrahm schlagen. Vorsicht, der Rahm wird schneller steif als gewohnt.

Schneller hergestellt ist der "**Stracciatella-Rahm**". Dazu Schokolade fein hacken und unter den geschlagenen Rahm ziehen.

