

Für Schoggi muss man nicht nach Dubai

Die «Dubai»-Schokolade ist derzeit buchstäblich in aller Munde. Bei der Mojuro durften die Kinder und Jugendlichen die Trend-Schokolade gemeinsam selbst herstellen – und natürlich auch probieren.

Die Trendschokolade mit Pistazien-Geschmack aus dem Wüstenstaat erlebt gerade einen Hype in den sozialen Medien. «Viele Jugendliche haben uns davon erzählt», berichtet Jugendarbeiterin Valerie Mäder. So sei man auf die Idee gekommen, die Kids selbst die Schokolade machen zu lassen. Das nötige Equipment zum Schoggi-Schmelzen hatte man schon parat und das Rezept aus dem Internet sei nicht kompliziert: Als Basis dient gewöhnliche Milkschokolade, die im Jugendbüro geschmolzen und kühl gestellt wird. Im Anschluss kommen die Geheimzutaten der Dubai-Schoggi dazu. Das sogenannte Engelshaar (Kadaifi), geröstete Teigfäden, sorgt für den «Crunch-Effekt» und ist mittlerweile ebenso im gut sortierten Supermarkt erhältlich, wie die Pistaziencreme und Sesampaste (Tahin). Die Idee kommt bei den Jugendlichen jedenfalls prima an: 47 Jungen und Mädchen sind im Jugendbüro vorbei gekommen. Viele hatten von der Dubai-Schoggi gehört oder sie selbst schon gekostet. Die 11-jährige Elina durfte im Urlaub in Dubai sogar das Original probieren. Lionel hat sich mit seiner Mutter zu Hause selbst schon am Rezept versucht. Und wie schmeckt das Ganze? «Es schmeckt sehr fein und knusprig. Man schmeckt die Pistaziencreme und das Tahin heraus», erklärt Valeria. Wie gut, dass jeder am Ende ein Schälchen mit nach Hause nehmen darf. Da haben Mami und Papi auch was davon.

Michael Lux



Mit Feuereifer sind Vasco, Lionel, Leo und Thierry dabei. Konzentriert schichten sie die geschmolzene Schokolade und die Füllung aus «Engelshaar», Pistaziencreme und Tahin (Sesampaste) aufeinander. Foto: ml



«Schmeckt sehr fein», finden Valeria, Ellen und Louisa (10, v. l.). Sie kannten die Dubai-Schoggi teilweise bereits. Selbst gemacht, schmeckt aber immer noch am besten.



Jugendarbeiterin Valerie Mäder mit Lionel (r.), der schon etwas Erfahrung hat. Mit Hilfe seiner Mutter hat er zu Hause schon selbst die spezielle Schokolade hergestellt.