

Anleitung

Schoko-Tiere

Selbst gießen und gestalten!



KOSMOS

ACHTUNG. Nicht geeignet für Kinder unter 8 Jahren. Benutzung unter Aufsicht von Erwachsenen. Lies die Anweisung vor Gebrauch, befolge sie und halte sie nachschlagebereit. Bewahre das Set außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Impressum

0730635 AN 110825-DE
Anleitung zu „Schoko-Tiere“, Art.-Nr. 658342
© 2026 Franckh-Kosmos Verlags-GmbH & Co. KG,
Pflzerstraße 5-7, 70184 Stuttgart, DE,
Telefon: +49(0) 711 2191-343
Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen, Netzen und Medien. Wir übernehmen keine Garantie, dass alle Angaben in diesem Werk frei von Schutzrechten sind. Wir behalten uns auch die Nutzung von uns veröffentlichter Werke für Text und Data Mining im Sinne von § 44b UrhG ausdrücklich vor.

Projektleitung: Patricia Nicolai
Technische Produktentwicklung: Dominik Ulrich
Text: Patricia Nicolai, Stefanie Hörz
Gestaltungskonzept Anleitung: Atelier Bea Klenk, Berlin
Gestaltungskonzept Verpackung: Peter Schmidt Group, Hamburg
Layout Anleitung und Verpackung: Michaela Kienle, Fine Tuning, Dürmentingen-Haitingen

Illustrationen: Anna Folz, Stuttgart (Anleitungsschritte); Ted McGuire, Thames & Kosmos (Topf, Aggregatzustände); Tanja Donner, Riedlingen (Torte Cover)
Fotos: Jaimie Duplass & beror (alle Klebestreifen © fotolia); ivan_kisitsin (Schokolade fest), Alex Desanshe (Schokolade flüssig), xpixel (Steusel) (alle vorigen © shutterstock); hkuhera (Wolf), voren1 (Katze mit Ball), DoraZett (Hunde-Gruppe), master1305 (Hund braun), M, Siegmund (Maus), Oksana Kuzmina (stehende Katze) (alle vorigen © Adobe Stock); Patricia Nicolai (Gestaltungs-Ideen) Produktabbildungen: Andreas Resch (Schoko-Tiere, Knochen, Pfote, Napf, Inhalte Piece-Count)

Der Verlag hat sich bemüht, für alle verwendeten Fotos die Inhaber der Bildrechte ausfindig zu machen. Sollte in einzelnen Fällen ein Bildrechtinhaber nicht berücksichtigt worden sein, wird er gebeten, seine Bildrechtinhaberschaft gegenüber dem Verlag nachzuweisen, so dass ihm ein branchenübliches Honorar gezahlt werden kann.

Technische Änderungen vorbehalten
Printed in Germany / Imprimé en Allemagne

Inhalt



Materialien für Lebensmittelkontakt (gekennzeichnet mit *)

- 1 Gießform Katze
- 2 Gießform Hund
- 3 Verzier-Werkzeug
- 4 Verpackungstüten
- 5 4 Verschlüsse für Verpackungstüten

Was du zusätzlich brauchst:

130 g Schokolade (Zartbitter, Vollmilch oder weiß),
Herd, Kochtopf, Metallschüssel, Vollmilch oder weiß,
Herd, Kochtopf, Metallschüssel, Löffel, Wasser,
Topfuntersetzer, Topfhandschuhe, Küchentücher,
Kühlschrank, evtl. Streusel und fettlösliche Lebensmittelfarbe zum Gestalten.

— SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG! Nicht für Kinder unter 3 Jahren geeignet. Erstickungsgefahr, da kleine Teile verschluckt oder eingeatmet werden können.

Verpackung und Anleitung aufbewahren, da sie wichtige Informationen enthalten.

Bei Fragen:
Hotline: +49 (0)711 / 2191-343
kosmos.de/servicecenter

Kennzeichnung von
Verpackungsmaterialien:
www.kosmos.de/disposal



— RATSCHLÄGE FÜR ÜBERWACHENDE ERWACHSENE

Liebe Erwachsene!

Damit Sie Ihrem Kind beim Schokoladegießen und -gestalten mit Rat und Tat zur Seite stehen können, möchten wir Sie zunächst ausreichend informieren. Lesen Sie diese Anleitung gemeinsam durch und besprechen Sie die einzelnen Arbeitsschritte.

Begleiten Sie Ihr Kind beim Experimentieren. Geben Sie ihm geeignete Küchengeräte und seien Sie beim Schmelzen und Einfüllen der Schokolade immer anwesend. Die Schokolade muss vorsichtig im Wasserbad erwärmt werden und darf nicht zu heiß werden. Das Wasser sollte daher nicht kochen. Machen Sie Ihr Kind auf die Gefahren von heißen Herdplatten aufmerksam.

Die selbst hergestellten Schokoladenfiguren halten nie so lange, wie Sie es von industriellen Produkten gewohnt sind. Daher sollte die Schokolade kühl aufbewahrt und nach der Herstellung innerhalb von 1-2 Wochen verzehrt werden.

Alle Teile bitte vor Verwendung von Hand heiß spülen. Sie sind nicht spülmaschinengeeignet. Nach der Verwendung die Form gleich in Wasser einweichen und anschließend spülen.

Wir empfehlen, dass Sie Ihr Kind auch beim gemeinsamen Spülen und Aufräumen betreuen. Wählen Sie einen unempfindlichen Platz in der Küche mit ausreichend freier Arbeits- und Abstellfläche aus. Halten Sie außerdem Küchentücher oder einen feuchten Lappen bereit, um die Arbeitsfläche säubern zu können.

Bitte achten Sie beim Einkauf auf die Zutatenliste, für den Fall, dass Ihr Kind aufgrund einer Erkrankung, wie z. B. einer Allergie, Lebensmittelunverträglichkeit oder Diabetes, auf eine bestimmte Ernährung achten muss.

Viel Spaß beim Schokolade-Gießen, Experimentieren und gemeinsamen Naschen!

— TOP-TIPPS FÜR SCHOKO-PROFIS

Hallo Schoko-Fan!

Damit deine Schoko-Tiere gelingen, solltest du die Anleitung aufmerksam lesen und die Angaben beachten. Binde deine Haare zusammen, trage fleckenunempfindliche Kleidung oder eine Schürze und wasche deine Hände gründlich! Sorge für ausreichend Platz und lege alles bereit, was du brauchst. Frage deine Eltern, welche Küchengeräte du benutzen sollst. Halte immer ein feuchtes Tuch oder Küchenpapier griffbereit. Falls etwas verschüttet wird, kannst du es sofort aufwischen.

So lange die Schokolade fest wird, kannst du aufräumen: Alle Geräte mit warmem Wasser und Spülmittel von Hand spülen. Zum Schluss alles abtrocknen und aufräumen, Arbeitsfläche abwischen und wieder gründlich die Hände waschen.

— REZEPT 1: EINFARBIGE SCHOKO-TIERE HERSTELLEN

Du brauchst

- 130 g Schokolade
- Gießformen
- Verzier-Werkzeug
- Herd, Kochtopf, Metallschüssel, Löffel, Wasser, Topfuntersetzer, Topfhandschuhe, Kühlschrank

So geht's

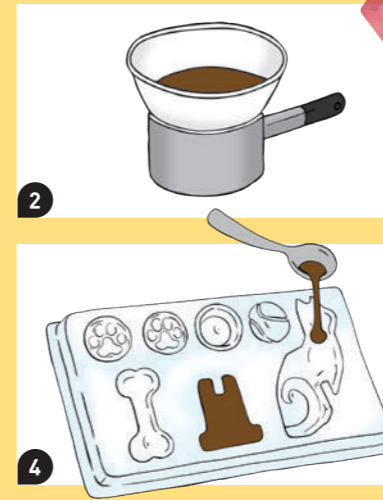
1. Fülle etwa **drei Zentimeter hoch Wasser** in den Kochtopf. Zerkleinere die Schokolade und gib sie in eine Schüssel, die im Umfang etwas größer ist als der Topf. **Stelle die Schüssel so auf den Topf**, dass sie gut hält.
2. Stelle dann den Topf mit der Schüssel darauf auf den **Herd** und schalte ihn an. **Erhitze das Wasser** im Topf, lasse es aber nicht kochen. **Rühre** gleichmäßig um, während die Schokolade in der Schüssel schmilzt.
3. Wenn die Schokolade **vollständig geschmolzen** ist, kannst du Topf und Schüssel mithilfe der Topfhandschuhe **vom Herd nehmen** und auf einen Topfuntersetzer stellen. Schalte anschließend den Herd sofort aus.
4. **Fülle** dann die **Vertiefungen** der Gießformen mit der geschmolzenen Schokolade. Verwende dafür einen kleinen **Löffel**.

— Mit dieser Menge Schokolade, kannst du beide Gießformen komplett befüllen und alle Teile einmal gießen.

TIPP

DAMIT DIE SCHOKOLADE SCHÖN GLÄNZT UND KNACKIG WIRD, GIBT ES EINEN TRICK: SCHMELZE ZUERST NUR 2/3 DER SCHOKOLADE. NIMM DEN TOPF VOM HERD UND RÜHRE DAS LETZTE DRITTEL ERST DANN UNTER.

Vorsicht! Wenn du die Schüssel vom Topf nimmst, kann heißer Wasserdampf aufsteigen. Außerdem sind das Wasser, der Topf und die Schüssel sehr heiß. Pass deshalb besonders auf, dass du dich nicht verbrennst.



WICHTIG! SCHOKOLADE SCHMELZEN

Lege einen **Untersetzer** und **Topfhandschuhe** an deinem Arbeitsplatz bereit. Führe diesen Arbeitsschritt **immer zusammen mit einem Erwachsenen** durch. Du darfst nicht alleine am Herd arbeiten. **Kinder und Tiere dürfen nicht in der Nähe des Herds sein.** Halte beim Kochen immer **genügend Abstand zum Topf**, damit du dich nicht verbrennst!

ERSTE-HILFE-INFORMATIONEN: Im Falle der Berührung mit dem Auge:

Spüle das Auge mit **reichlich Wasser** aus. Falls notwendig, suche umgehend ärztliche Hilfe auf. **Bei Verbrennungen: Spüle** die betroffene Hautfläche **mindestens 10 Minuten lang mit reichlich Wasser** ab. Brandwunde danach mit **Brandbinde** abdecken. Niemals Öl, Puder oder Mehl auf die Brandwunde auftragen. Keine Brandblasen aufstechen. Bei größeren Verbrennungen ärztliche Hilfe suchen.

5. **Klopfe** dann die mit Schokolade gefüllte Gießform **mindestens 20 Mal vorsichtig** auf deine Arbeitsfläche. Das funktioniert am besten, wenn du sie mit beiden Händen an allen vier Ecken hochhebst. Durch das Klopfen **verteilt sich die Schokolade** gleichmäßig und läuft in jede Ecke. Die Vertiefungen sollten **bis zum Rand gefüllt sein**.



2 Stunden in den Kühlschrank stellen

6. Falls etwas über den Rand einer Vertiefung läuft oder danebengeht, kannst du diese Schokolade mit dem **spitzen Ende des Verzier-Werkzeugs** von der Form entfernen.

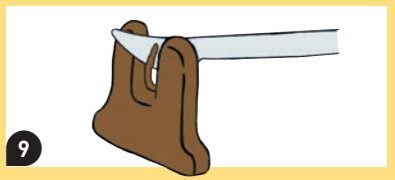
7. Stelle die Gießform in den **Kühlschrank**. Dort sollten deine Schoko-Tiere **mindestens zwei Stunden** abkühlen.

9. Nutze das spitze Ende des **Verzier-Werkzeugs**, um **abstehende Schokoladenreste** von den Schoko-Teilen zu kratzen.

10. Jetzt musst du dein Schoko-Tier nur noch **zusammenstecken** – fertig! Wenn du ein Schoko-Tier weiterverschenken möchtest, kannst du es in eine der beiliegenden Verpackungstüten stellen und diese mit einem **Verschlussclip** verschließen.

TIPP

WENN BEIM HERAUSRÜCKEN DER TEILE ETWAS ABBRICHT, KANNST DU DIE ABGEBROCHENEN TEILE GANZ EINFACH WIEDER ANKLEBEN. GIB DAZU MITHILFE DES VERZIER-WERKZEUGS ETWAS FLÜSSIGE SCHOKOLADE AUF DIE BRUCHSTELLE UND FÜGE DAS ABGEBROCHENE STÜCK WIEDER AN. DIE GESCHMOLZENE SCHOKOLADE WIRKT DABEI WIE EIN KLEBER. LEGE DAS REPARIERTE TEIL ANSCHLIEßEND FÜR ZEHN MINUTEN IN DEN KÜHLSCHRANK, DAMIT DIE SCHOKOLADE WIEDER FEST WIRD.



TIPP

DU KANNST DIE VERSCHLÜSSE FÜR DIE VERPACKUNGSTÜTEN BUNT BEMALEN UND DARAUF SCHÖNE NACHRICHTEN SCHREIBEN.

Happy Birthday



WARUM SCHMILZT SCHOKOLADE?

— Die in der Schokolade enthaltene Kakaobutter besteht aus vielen **TEILCHEN**. Sie sind so klein, dass du sie nicht sehen kannst. **JE NACH TEMPERATUR** verhalten sie sich unterschiedlich.



Bei **RAUMTEMPERATUR** sind die Kakaobutter-Teilchen **GLEICHMÄSSIG** angeordnet und bewegen sich kaum. Deshalb ist Schokolade dabei **FEST**. Ihren Platz behalten die Teilchen bei, weil sie sich **GEGENSEITIG ANZIEHEN**.

Wird die **TEMPERATUR** höher, bewegen sie sich immer mehr. Irgendwann reichen die **ANZIEHUNGSKRÄFTE** nicht mehr aus, um die Teilchen an ihrem Platz zu halten. Sie **VERTEILEN SICH FREI** untereinander - die Schokolade schmilzt.

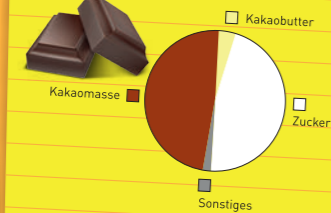


Welche Sorte schmilzt schneller?

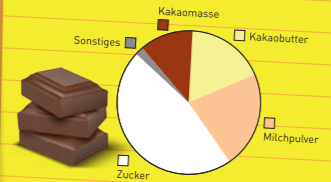
— Probier's aus! Schnapp dir je ein **kleines Stück Zartbitter-, Vollmilch- und weiße Schokolade**. Lege sie zeitgleich mit etwas Abstand voneinander in eine Schüssel und schmelze sie wie in **Rezept 1, Schritt 1 bis 3** beschrieben. Was kannst du beobachten?

Genau! **Zuerst schmilzt die weiße Schokolade**, dann die Vollmilch-Schokolade und zuletzt die Zartbitter-Schokolade. Wie schnell die Schokolade schmilzt, hängt davon ab, **wie viel Kakaobutter** darin enthalten ist. Denn das Fett aus der Kakaobutter **schmilzt viel leichter als die festen Bestandteile** der Süßigkeit. Wenn du möchtest, dass deine Schoko-Tiere nicht so schnell schmelzen, solltest du deshalb **am besten dunkle Schokolade** verwenden, da diese den **geringsten Anteil an Kakaobutter** hat.

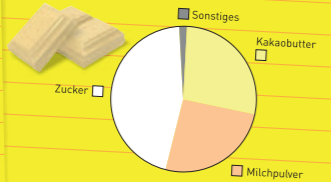
ZARTBITTER-SCHOKOLADE



VOLLMILCH-SCHOKOLADE



WEIßE SCHOKOLADE



— REZEPT 2: MEHRFARBIGE SCHOKO-TIERE HERSTELLEN

Du brauchst

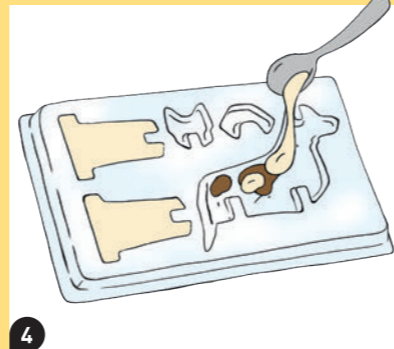
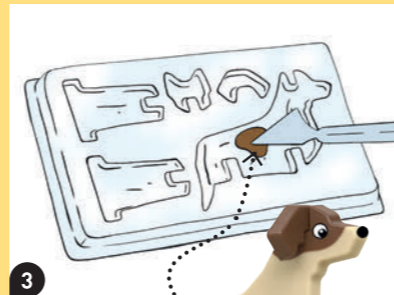
- 130 g Schokolade in verschiedenen Farben (Zartbitter, Vollmilch oder weiß)
- Gießformen
- Verzier-Werkzeug
- Herd, Kochtopf, Metallschüssel, Löffel, Wasser, Topfuntersetzer, Topfhandschuhe, Kühlschrank

So geht's

- Schmelze erst die Schokolade in der Farbe, die die **Flecken deines Schoko-Tiers** später haben sollen. Gehe dabei genauso vor wie in den **Schritten 1 bis 3 von Rezept 1** beschrieben.
- Nimm dann mit dem **löffelartigen Ende des Verzier-Werkzeugs** etwas Schokolade auf. Setze damit Tropfen der Schokolade an den Stellen in die Vertiefungen der Gießform, an denen dein Schoko-Tier Flecken haben soll.
- Mit dem **spitzen Ende des Verzier-Werkzeugs** kannst du die Tropfen dann noch verschieben und in die **gewünschte Form** bringen. Stelle die Gießform anschließend für 15 Minuten in den Kühlschrank.
- Schmelze in der Zwischenzeit Schokolade in einer **weiteren Farbe** für das restliche Fell deines Schoko-Tiers. Nimm dann die Gießform wieder aus dem Kühlschrank und **fülle sie vollständig** mit dieser Schokolade auf.
- Klopfe dann die mit Schokolade gefüllte Gießform **mindestens 20 Mal vorsichtig** auf deine Arbeitsfläche, damit sich die Schokolade gleichmäßig verteilt. Die Vertiefungen sollten bis **knapp unter den Rand** gefüllt sein.
- Falls etwas über den Rand einer Vertiefung läuft oder danebengeht, kannst du diese Schokolade wieder mit dem **spitzen Ende des Verzier-Werkzeugs** von der Form entfernen.

★ TIPP

ÜBERLEGE DIR VOR DEM SCHMELZEN DER SCHOKOLADE, WIE DEIN SCHOKO-TIER AUSSEHEN SOLL. WELCHE FARBEN SOLL ES HABEN UND WIE SOLLTEN DIE FLECKEN AUSSEHEN? MACH DIR AM BESTEN EINE SKIZZE ODER VERWENDE EIN FOTO ALS VORLAGE.



- Nimm dann **erneut die Schokolade für die Flecken** zur Hand. Tropfe sie mithilfe des löffelartigen Endes des Verzier-Werkzeugs an den Stellen, an denen das Schoko-Tier auf dieser Körperseite Flecken haben soll, in die noch flüssige Schokolade. Verwende nicht zu viel Schokolade für die Flecken, damit sie nicht über die Ränder der Vertiefungen läuft.
- Mit dem spitzen Ende des Verzier-Werkzeugs kannst du die Flecken wieder **in Form ziehen**.
- Klopfe** die Form ein paar Mal auf die Arbeitsfläche. Stelle die Gießform dann für **zwei Stunden in den Kühlschrank**.
- Wenn die Schokolade in den Gießformen komplett **ausgekühlt und fest** geworden ist, kannst du die einzelnen Teile vorsichtig **aus den Formen drücken** und die Tiere **zusammenstecken**.



Deine Schoko-Kreationen sind im Kühlschrank ein bis zwei Wochen haltbar

★ TIPP

— Mit diesen Gestaltungs-Ideen machst du deine Schoko-Tiere zu etwas ganz Besonderem. Probier's aus!

DU MÖCHTEST EIN SCHOKO-TIER MACHEN, DAS NICHT NUR BRAUN ODER WEIß IST? KEIN PROBLEM! DU KANNST WEIßE SCHOKOLADE MIT FETTLÖSLICHER LEBENSMITTELFARBE EINFÄRBen UND BUNTE SCHOKO-TIERE GESTALTEN.

WIE WÄRE ES MIT BUNTEN STREUSELFLECKEN? TRAGE DAFÜR EINFACH EINE DÜNNE SCHICHT GESCHMOLZENE SCHOKOLADE IN FORM EINES FLECKS AUF DEIN FERTIGES SCHOKO-TIER AUF UND STREUE SOFORT DIE STREUSEL DARAUf. LASS ES IM KÜHLSCHRANK ABKÜHLEN. FERTIG! AUF DIESE WEISE KANNST DU AUCH ANDERE SÜßIGKEITEN ALS VERZIERUNG AN DEIN SCHOKO-TIER KLEBEN.

— Deiner Kreativität sind bei der Gestaltung keine Grenzen gesetzt. Hab Spaß, experimentiere und werde kreativ mit Schokolade!

Der beste Freund des Menschen: der Hund ...



— Das hast du vielleicht schon einmal gehört. Doch wie wurden Hunde und Menschen eigentlich Freunde?

Bei unseren **Vorfahren in der Steinzeit** gab es oft Fleisch zu essen. Die Essensreste lockten die Wölfe an, die Vorfahren der Hunde. Mit der Zeit entdeckten die Menschen, dass die Wölfe sehr klug waren und sie **vor Gefahren warnen** konnten. So freundeten sich Wölfe und Menschen nach und nach an. Durch Zucht entstanden aus dem Wolf **viele verschiedene Hunderassen**. Einige sehen dem Wolf noch sehr ähnlich, andere haben kaum noch etwas mit ihrem wilden Vorfahren gemeinsam.

... oder doch die Katze?

— Die Liebe zu Katzen begann bereits vor über 4.000 Jahren bei den **ALTEN ÄGYPTERN**. Sie bewahrten ihr Getreide in großen Kornvorräten auf. Dort gab es viele Mäuse, die das Getreide der Menschen fraßen. Zum Glück gab es Wildkatzen, die dort auf die Jagd nach ihrer Leibespeise gingen. So gab es **WENIGER MÄUSE IN DEN KORNKAMMERN** und die Vorräte hielten viel länger. Oft durften die Katzen dann auch bei den Menschen leben, sodass aus den Wildkatzen langsam Hauskatzen wurden.

