

Dubai-Schokolade: Der neue Genuss-Hit aus dem Orient für 15 Euro!

Entdecken Sie den Hype um die Dubai-Schokolade: Eine exquisite Mischung aus Vollmilchschokolade, Pistaziencreme und Engelshaar.

München, Deutschland - München (dpa/tmn) - Schokolade ist ein zeitloser Klassiker, doch jetzt sorgt eine neue Sensation aus Dubai für Aufregung! Die sogenannte Dubai-Schokolade hat die Herzen der Naschkatzen im Sturm erobert und ist bereits ein internationales Phänomen. Diese exquisite Vollmilchschokolade ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch ein echter Hingucker mit ihrer einzigartigen Füllung aus Pistaziencreme und dem knusprigen Engelshaar, das in der arabischen und türkischen Küche als Kadayif bekannt ist. Daniela Krehl, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Bayern, erklärt die Besonderheit dieser Zutat, die das Geschmackserlebnis auf ein neues Level hebt.

Luxus-Schokolade für 15 Euro!

Die Dubai-Schokolade hat sich durch soziale Medien, insbesondere TikTok, viral verbreitet. Die Kombination aus besonderen Zutaten und der atemberaubenden Optik hat die Schokolade zum Gesprächsthema gemacht. Doch der Preis ist ebenso auffällig wie die Schokolade selbst: Eine Tafel kostet stolze 15 Euro! Verbraucher, die nach einer günstigeren Variante suchen, haben Glück - das Schokoladenmuseum Köln hat ein Rezept veröffentlicht, um diese Delikatesse selbst herzustellen. Mit einfachen Zutaten wie weißer Schokolade, Pistazienmus und Kadayif kann jeder seine eigene Dubai-

Schokolade kreieren.

Für alle, die es selbst ausprobieren wollen, hier die Zutaten für eine Tafel: weiße Schokolade zum Dekorieren, Lebensmittelfarbe, Vollmilch- oder weiße Schokolade, Butter, Engelshaar, Tahin, Pistazienmus, Meersalz und gehackte Pistazien oder Krokant. Die Zubereitung erfordert etwas Geschick, aber das Ergebnis ist jeden Aufwand wert! Wer sich also nicht mit dem hohen Preis abfinden möchte, kann sich in der eigenen Küche kreativ austoben und seine eigene Dubai-Schokolade zaubern.

Details	
Ort	München, Deutschland
Quellen	• www.radiohochstift.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at