

Backen, spenden, teilen

## 27 Ideen zur Verwertung von Schoggihasen

07.04.2026 Evelyne Rollason

Was tun mit all der Schokolade, die nach Ostern übrig bleibt, weil wir vorerst einfach genug Schoggihasen verdrückt haben? Vom Kuchenrezept über eine Spende bis zur regenerierenden Gesichtsmaske – hier sind unsere 27 Ideen.

Osterzeit ist Schoggizeit. Als Ostergeschenk bekommen Kinder von allen Seiten den begehrten Schoggihasen: Gotti, Götti, Grosi und Co. füllen alle gern ein Osternästli damit – ein einfaches Geschenk, das die kleinen Schleckermäuler besonders freut. Doch nicht selten kommt nicht nur den Eltern, sondern bald auch den Kids die Osterschoggi nach einigen Tagen sprichwörtlich aus den Ohren heraus. Wir liefern 27 Ideen, wie (noch) nicht aufgegessene Osterhasen-Schokolade wiederverwertet werden kann.

### Schoggihasen gegen Food Waste umverteilen

In öffentlichen Kühlschränken können Menschen Esswaren, die sie nicht mehr benötigen, deponieren und anderen kostenlos zugänglich machen. Das **Projekt «Madame Frigo»** hat über die ganze Schweiz knapp 140 öffentliche Kühlschränke verteilt. So freut sich bestimmt jemand anderes über ein verspätetes Ostergeschenk.

### Überflüssige Osterschoggi spenden

Gemeinnützige Organisationen wie die «Schweizer Tafel» oder «Tischlein deck dich» retten Lebensmittel vor dem Wegwurf und verteilen sie an bedürftige Familien weiter. Oder warum nicht gleich selbst bei der lokalen Gassenküche, der Notunterkunft, einem Obdachlosenheim oder beim Frauenhaus vorbeigehen und die Schoggihasen überreichen?

### Osterhasen mit zur Arbeit bringen

Die Arbeitsgspändli im Büro, auf der Baustelle oder wo auch immer freuen sich in der Kaffeepause bestimmt über eine Süssigkeit. Wir können aus Erfahrung sagen: So kommen Schoggireste auch in grossen Mengen immer ganz schnell weg. Und für gute Laune im Team ist damit auch gesorgt.

### In die Tomatensauce damit

Falls der Schoggirest nur noch klein ist, könnt ihr ihn auch in der nächsten Tomatensauce mitkochen. Italienische Feinschmecker schwören darauf!

### In die Bratensauce damit

Osterhasen können auch Fleischgerichte versüssen: Bratensaucen profitieren von einem Schuss Schokolade.

### In die Suppe damit

Schokolade kann zum Abschmecken und Verfeinern von Suppen eingesetzt werden. Ja, wirklich! Wie wäre es zum Beispiel mit einer Topinambursuppe mit Chili und weisser Schokolade?

### Eine Schoggiparty veranstalten

Stellt euch vor, alle Freunde bringen ihre Osterhasen mit und ihr veranstaltet ein gemeinsames Schoggifondue mit frischen Früchten. Was für ein Fest für Gross und Klein!

## Schokoladen-Milkshake

Einfach Milch mit etwas Vanilleglace und geschmolzener Schoggi in den Mixer geben und kräftig durchrühren. Für einen extra Hingucker brecht ihr einem kleineren Osterhasen die Ohren ab und füllt den Schoggishake direkt in den Hasen zum Verzehr mit einem Röhrli. Hier gehts zur Idee von «Migusto».

## Glace machen

Milch, Rahm und Vanillezucker unter ständigem Rühren in einem Kochtopf erhitzen, den zerbröckelten Hasen nach und nach in die schäumende Mischung geben und vollständig schmelzen lassen. Dann die Masse auskühlen lassen, mit einem Stil in Glaceformen füllen und für mindestens vier Stunden ins Gefrierfach stellen. Fertig ist die hausgemachte Schoggi-glace.

## Selbst gemachter Schoggi-Brotaufstrich

Dazu Schokolade mit Nüssen nach Wahl mixen und gegebenenfalls mit Rahm verfeinern. Wer mag, kann Zucker, Honig oder Gewürze beimischen. So einfach kannst du Nutella selber machen.

## Bananenbrot backen

Das Bananenbrot war ein Lockdown-Klassiker. Kaum ein Rezept erfuhr derart Aufschwung, als alle zu Hause bleiben mussten. Am besten wird das Bananenbrot gespickt mit Chocolate Chips. Das geht aber auch mit zerbröseltem Schoggihasen bestens. Annemarie Wildeisen hat ein Rezept.

## Der gute alte Schokoladekuchen

Ein guter Schokoladekuchen geht immer und gelingt jedem.

## Cornflakes-Guetzli

Auch ein Klassiker sind die mit Schoggi überzogenen Cornflakes Guetzli.

## Cheesecake aus weisser Schokolade

Was ist eigentlich mit weissen Hasen? Auch die kann man in einem Schoggikuchen verbacken. Oder wie wäre es mit einer Torte Caprese mit weisser Schokolade?

## Schokoladen-Gesichtsmaske

Schokolade ist nicht nur zum Schlemmen gut. Habt ihr schon von einer Schokolade-Gesichtsmaske gehört? Die boostet nicht nur deinen Teint, spendet Feuchtigkeit und nährt die Haut, sie aktiviert auch deine Glücksgefühle. Naschen erlaubt!

## Schokolade einfrieren

Im Gefrierfach ist Schokolade unbegrenzt haltbar und kann dann verzehrt werden, wenn der österliche Schoggiüberdross vorbei ist. Und keine Sorge, sollte die Schokolade weiss anlaufen, ist das nur ein rein optischer Mangel. Die Haltbarkeit ist dadurch nicht beeinträchtigt. Wer Schokolade im Kühlschrank aufbewahrt, sollte übrigens darauf achten, sie nicht zu nahe an anderen Lebensmitteln zu lagern – aufgrund des hohen Fettgehalts kann Schokolade schnell den Geschmack anderer Lebensmittel annehmen.

## An einem heissen Sommertag den Hasen «schlachten»

Nach einem Grillfest zum Dessert den gefrorenen Osterhasen aus dem Tiefkühler holen und in die Mitte des Tisches auf eine Serviette stellen. Für Kinder ein besonderer Spass: Wenn sie den Hasen mit Spielzeughammer oder Ähnlichem

einschlagen und sich dann schnell ein gefrorenes Stück Schoggi schnappen dürfen, bevor die Stückli zu schmelzen beginnen.

## Auf Weihnachten warten

Können am Christbaum statt Schoggi-Samichläusen eigentlich auch Schoggihasen hängen? Wir finden: Ja! Die Hasen über den Sommer im Gefrierfach schlummern lassen und ihnen zur Weihnachtszeit neues Leben einhauchen.

## Pralinés selbst machen

Ein schönes Geschenk sind selbst gemachte Pralinés. Und diese brauchen zur Herstellung bekanntlich sehr viel Schokolade. So könnt ihr den alten Hasen in eine edle Delikatesse verwandeln. Hier gibt es Rezept.

## Schokoladen-Likör als Mitbringsel

Auch ein tolles Mitbringsel für Erwachsene ist Schoggi-Likör. Und laut Betty Bossi ist der sogar ganz schnell gemacht.

## Bruchschokolade als Geschenk herstellen

Das dritte tolle selbstgemachte Schoggigeschenk ist Bruchschokolade. Dazu Hasen aller Farben und Sorten schmelzen, **kunstvoll** auf einem Blech verstreichen und ineinander verlaufen lassen, mit Toppings wie Nüssen, Kernen oder essbaren Blütenblättern anreichern, trocknen lassen, fertig.

## Schoggimandeln

Osterschoggi schmelzen, Mandeln beigegeben, mischen. Die noch feuchten Schokoladenmandeln in eine verschliessbare Dose geben, etwas Kakao und Puderzucker beigegeben, verschliessen und schütteln, bis alle Mandeln mit Kakao/Puderzucker bestäubt sind. Mandeln auf einem Backpapier verteilen und trocknen lassen.

## Schoko-Erdbeeren

Noch einfacher gehen **Schoko-Erdbeeren**: Schoggi schmelzen, Erdbeerspitzen darin tunken, trocknen, fertig.

## Bananensplit

Wenn wir gerade bei den einfachen Rezepten sind. Geschälte Banane auf den Teller, Vanilleglace dazu, den geschmolzenen Osterhasen darüber geben, fertig.

## Brownies

Ein Brownie-Rezept ist ebenfalls ganz einfach, und innert 20 Minuten sind die Delikatessen auch schon parat für den Backofen. Hier ist das Rezept.

## Coupe Osterhasi

Der Coupe mit lauwarmen Beeren, Vanilleglace, Mango- und Himbeersorbet mit Schokoladensauce schmecke immer. Mit Schokohasen-Deko sei er ein Osterhit, den Hasen kann man stattdessen aber auch gut für die Schoggisauce verwenden und den Coupe nach der Osterzeit servieren.

## Schokoladenkuchen

Die wichtigste Zutat im **Schokoladenkuchen** ist natürlich die Schokolade. Kaum Mehl. Viel Schokolade. Der ganz grosse Genuss ist garantiert.



Was tun mit zu vielen Schoggihasen?Foto: IMAGO



Schoggifondue macht glücklich!Foto: IMAGO



Schokolade soll bei der äusseren Anwendung für eine zarte Haut sorgen.Foto: IMAGO



Bruchschokolade lässt sich ganz einfach selbst machen.Foto: imago