

Rezept

Macadamianüsse in Schokolade

Ein Rezept von Macadamianüsse in Schokolade, am 19.04.2024

Zutaten

400 g Zartbitterkuvertüre (60 %)

200 g ungesalzene, leicht geröstete
Macadamianusskerne

150 g dunkles Kakaopulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Zartbitterkuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Die ganzen Macadamianüsse in eine Schüssel geben. Mit einer kleinen Schöpfkelle portionsweise Kuvertüre darübergießen. Dabei ständig rühren, damit sich die Kuvertüre gleichmäßig um die Nüsse legen kann. So weiterverfahren, bis die ganze Kuvertüre aufgebraucht ist.
2. Das Kakaopulver in Portionen über die Nüsse sieben und unterrühren, damit sie sich voneinander lösen. Die fertigen Schokonüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech schütten und die Kuvertüre fest werden lassen.
3. Nach ca. 2 Std. die Nüsse in ein feines Sieb geben und den überschüssigen Kakao abschütteln.