

Rezept

Nussbruch

Ein Rezept von Nussbruch, am 27.04.2024

Zutaten

100 g Haselnusskerne

3 TL Zimtpulver

Backpapier

200 g Zartbitterkuvertüre

1 TL gemahlener Koriander

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 300 G NUSSBRUCH | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Nüsse in der Pfanne ohne Fett bei Mittelhitze leicht anrösten. Die Nüsse auf ein sauberes Küchentuch schütten und mit einem zweiten Tuch bedecken. Die Nüsse zwischen den Tüchern rubbeln, damit die Häutchen größtenteils abfallen.

2. Die Kuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad langsam schmelzen und die Gewürze unterrühren. Die Nüsse darin wenden. Eine Platte mit Backpapier belegen und die Schoko-Nussmischung daraufgießen. Etwas verteilen. Richtig erkalten und fest werden lassen. Die Nussmischung in mittelgroße Stücke brechen und in Zellophantütchen verpacken.