

Rezept

Schoko-Nuss

Ein Rezept von Schoko-Nuss, am 26.04.2024

Zutaten

50 g Haselnüsse	25 g gehäutete Mandeln
25 g Walnusskerne	100 g Vollmilch-Kuvertüre
100 g Zartbitter-Kuvertüre	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Die Haselnüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren rösten, bis sich die Häute lösen. Aus der Pfanne schütten. Mandeln und Walnüsse ebenfalls leicht rösten, bis sie duften. Von den Haselnüssen die Häute abrubbeln, solange die Nüsse noch warm sind. Alle Nüsse abkühlen lassen.

2. Beide Kuvertüren hacken. Zwei Drittel davon in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die restliche Kuvertüre darin auflösen.

3. Eine Plastikschaale (ca. 18 x 15 cm) mit etwas Kuvertüre ausgießen. Die Nüsse einstreuen und mit der übrigen Kuvertüre übergießen. Kühlen, bis die Kuvertüre fest ist. In Stücke brechen.