

Rezept

# Schoko-Salzbrezel-Crunch

Ein Rezept von Schoko-Salzbrezel-Crunch, am 26.04.2024

## Zutaten

- |                                                                             |                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>60 g</b> kleine Salzbrezeln                                              | <b>40 g</b> Pistazien (geröstet und geschält) |
| <b>40 g</b> getrocknete Beerenmischung (ersatzweise getrocknete Cranberrys) | <b>200 g</b> Zartbitter-Schokolade            |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal, 12 g F, 3 g EW, 22 g KH

## Zubereitung

1. Die Salzbrezeln grob zerbrechen. Die Pistazien und je nach Größe auch die Beeren grob hacken. Die Zartbitterschokolade ebenfalls hacken. Drei Viertel der Schokolade in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die übrige Schokolade einrühren.
2. Die Schokolade 5 mm dick auf Backpapier verstreichen, am besten mit einem Silikonspatel. Mit Salzbrezeln, Pistazien und Beeren bestreuen. Die Schokolade bei Zimmertemperatur fest werden lassen, dann in acht Stücke brechen. In einer luftdicht verschlossenen Dose hält sich der Crunch ca. 2 Wochen.