

Weihnachtliche Schokoladennüsse

Mit Schokolade umhüllte Karamell-Nüsse zu Weihnachten

etwa 35 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Karamell-Nüsse:

125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
100 g verschiedene Nüsse , z.B.
Cashewkerne, Paranusskerne,
Mandeln, Walnusshälften
und/oder Pekannusskerne

Außerdem:

100 g Zartbitterschokolade
½ TL gemahlener Zimt
50 g weiße Schokolade

1 Karamell-Nüsse:

Zucker und Vanille-Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auflösen und karamellisieren lassen, bis er goldbraun ist. Topf vom Herd nehmen, Nüsse einzeln mit einer Gabel zugeben und darin wenden, bis sie rundum mit Karamell überzogen sind. Karamell-Nüsse einzeln auf einem Stück Backpapier fest werden lassen.

- 2 Zartbitterschokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Zimt unterrühren. Die Nüsse mit Hilfe eines Löffels in der Schokolade wenden, bis sie rundum mit Schokolade überzogen sind und auf einem Stück Backpapier fest werden lassen.

3 Verzieren:

Weißer Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Schokolade in ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Eine kleine Ecke abschneiden und dekorativ über die Schokoladennüsse sprengen.

- 4 Die Schokoladennüsse an einem kühlen Ort bis zum Verzehr aufbewahren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Mehrere Nüsse so zusammensetzen, dass ein Dreieck, Stern oder ein Stäbchen entsteht.
- Am besten schmecken die Schokoladennüsse gut gekühlt.

