



0 Portion/en



einfach

Zutaten

Das wird gebraucht ...

400 g gemischte Nüsse /
Mandeln
40 g Wasser
120 g brauner Zucker
Zimt (wer mag)
200 g Vollmilch- oder
Zartbitterschokolade
Kakaopulver zum Wälzen (wer
mag)

Zubereitung

Rösten

Die Nüsse / Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie anfangen zu duften (Achtung: bitte aufpassen, dass sie nicht anbrennen!) und beiseitestellen.

Karamellisieren

Wasser und Zucker (wer mag auch etwas Zimt) in den wiegen und **kurz auf St. 3** verrühren. Zucker mit dem Spatel nach unten schieben und **2 Min. / 100 °C / St. 2** aufkochen.

Die gerösteten Nüsse / Mandeln in die Zuckerlösung geben und **7,5 Min. / Varoma / / zwischen und St. 1** ohne Messbecher rühren.

Diese Mischung auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und so verteilen, dass die Nüsse / Mandeln nicht aneinanderkleben. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen und in eine Schüssel umfüllen.

Fertigstellung

Der muss nicht gespült werden. Die Schokolade in Stücken in den geben und **5 Sek. / St. 8** zerkleinern. Masse mit dem Spatel nach unten schieben und **2 Min. / 50 °C / St. 2** schmelzen (evtl. zwischendurch mit dem Spatel nach unten schieben).

Etwas geschmolzene Schokolade zu den Nüssen / Mandeln geben und unter ständigem Rühren erstarren lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Schokolade aufgebraucht ist. Durch das Rühren wird verhindert, dass die Nüsse zusammenkleben.

Wer mag, kann die abgekühlten Nüsse noch in Kakaopulver wälzen.