

Nusschokolade



Zutaten:

- 100g Kakaobutter
- 100g Kakao
- ein Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Zucker
- eine Prise Salz
- Haselnüsse (gehackt oder ganz)

Weiterhin benötigt:

- Wasserbad

Zubereitung:

- Das Wasserbad vorbereiten und die Kakaobutter darin zu einer homogenen Masse schmelzen.
- Kakao, Vanillezucker und Salz mit der gewünschten Menge Zucker unterrühren.
- Die Schokoladenmasse in eine Form geben oder auf ein Backpapier streichen.
- Haselnüsse über die Schokolade streuen und sie im Kühlschrank aushärten lassen.

Es ist auch möglich andere Nüsse, wie zum Beispiel Erdnüsse, zu verwenden. Cranberries sind ebenfalls empfehlenswert.