

Rezept für schokolierte Haselnüsse

Zutaten:

- 400 g Haselnüsse
- 150 g schwarze Schokolade
- 150 g weiße Schokolade
- Außerdem:
beschichtete Pfanne
großer Topf
2 Gefäße fürs Wasserbad



Zubereitung:

1. Erhitzen Sie eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Temperatur.
2. Rösten Sie die Haselnüsse unter ständigem Rühren leicht an, bis die Haut abplatzt. Lassen Sie die Nüsse noch etwas Farbe bekommen.
3. Nun die Nüsse aus der Pfanne auf ein Baumwolltuch geben und abkühlen lassen.
4. Nach dem Abkühlen die restliche Haut mit dem Baumwolltuch von den Nüssen abrubbeln.
5. Stellen Sie nun zwei hitzebeständige Gefäße ins Wasserbad und schmelzen Sie die weiße und die dunkle Schokolade.
6. Nun die Nüsse in die geschmolzene Schokolade geben und so lange rühren, bis alle mit einer Schokoschicht überzogen sind.
7. Schütten Sie die Schokomasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und lassen Sie sie über Nacht aushärten.
8. Brechen Sie die erkaltete Schoko-Nuss-Platte in mundgerechte Stücke und bewahren Sie die schokolierten Haselnüsse am besten kühl in einer Vorratsdose auf.

Variation:

Probieren Sie das Rezept mit verschiedenen Nüssen aus. Bedenken Sie dabei, die Nüsse mit Haut zuerst in die Pfanne zu geben, damit sich die Haut lösen kann. Sobald sie sich gelöst hat, alle anderen Nüsse zugeben und alles anrösten.