

Bunte Faschingsschokolade mit Salzbrezeln, Cranberries, Pistazien & bunten Schokolinsen



Kunterbunt und stimmungsvoll...

Die vielleicht ungewöhnlichste Schokoladenkombination, die ich je probiert und für absolut sensationell empfunden habe. Die Idee ist allerdings nicht von mir, sondern von einem richtig guten Bäcker- und Konditormeister. Thomas Backenstos hat uns in der "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"- Kochwerkstatt besucht. Dabei hat er mir diese außergewöhnliche Rezeptur verraten. Wir haben die Schokolade zweimal zubereitet und verteilt. Die Rückmeldungen waren so begeisternd, dass ich es nun wage, die Rezeptur zu veröffentlichen. Hier für alle Faschingsnarren und Schokoladenliebhaber:

Zutaten

- 400 g Weiße Schokolade
- 100 g Kleine Salzbrezeln
- 100 g Bunte Schokolinsen
- 50 g Cranberries
- 30 g Pistazien

Zubereitung

Weißer Schokolade klein schneiden und im Ofen bei 50°C schmelzen (oder überm Wasserbad). Dann Salzbrezeln, Cranberries, Pistazien und bunte Schokolinsen hinzugeben und umrühren. Auf Backpapier ca. 1 cm hoch verteilen und abkühlen lassen, bis es fest wird.

Zum Servieren in Stücke brechen und genießen.