Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Schokolade mit karamellisierten Nusssplitter & Zimt

Zutaten:

- 300 g Schokolade
- 100 g Nüsse, gehackt oder Splitter (z.B. Mandeln, Haselnüsse etc.)
- 1 EL Puderzucker
- Etwas Zimt

Zubereitung

Schokolade hacken und über heißem Wasserbad langsam schmelzen.

Die Nüsse in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Zuletzt mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen.

Nüsse in die Schokolade einrühren und auf Backpapier flach ausstreichen.

Mit Zimt bestreuen und erkalten lassen.

In Stücke brechen und genießen.