

SCHOKO-NUSS-SPLITTER MIT KARDAMOM

ZUTATEN für ca. 20 Stück

100 g Zartbitterschokolade
 ca. 80 g Nüsse grob gehackt, gemischt oder sortenrein
 z.B. Paranüsse, Walnüsse, Erdnüsse, Cashewnüsse,
 Haselnüsse
 1–2 Msp. Kardamom gemahlen (alternativ auch Zimt)

ZUBEREITUNG

- Schokolade im Wasserbad schmelzen (und tablieren, damit sie schön glänzt). Die grob gehackten Nüsse und Kardamom oder Zimt untermengen und mit einem Teelöffel kleine schlampige Häufchen auf eine Alufolie oder Backtrennpapier setzen. Trocknen lassen.

TIPP

Wenn die Schokolade zu fest ist, mit etwas Kokosfett (max. 10 g) verflüssigen.

