



Dauer: //\ittel
Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch
Saison: Weihnachten
Für:
Verfasst von: Salzburg schmeckt

## Zutaten

50 G	Haselnüsse
2 EL	Vollrohrzucker
60 G	Butter
50 G	Mandelmus
2 EL	Honig
1 EL	Kakaopulver
1 TL	Lebkuchengewürz
1/2 TL	gemahlener Zimt

1/2 TL	Vanillemark	•••••	••••••
•••••	grobes Salz		•••••

## Zubereitung

- Die Haselnüsse in einer Pfanne rösten, bis sie gebräunt sind und anschließend in ein Geschirrtuch geben und kräftig reiben, bis die letzten Schalenreste abgegangen sind und grob hacken.
- 2. Den Vollrohrzucker in einer Pfanne schmelzen, die gehackten Haselnüsse hinzufügen und unter Rühren kurz anrösten, bis die Nüsse von der Karamell-Schicht umhüllt sind auf ein Backpapier legen und die Nüsse gleichmäßig darauf verteilen.
- 3. Die Kakaobutter über Wasserdampf schmelzen dann mit Mandelmus, Kakao, Ahornsirup, Lebkuchengewürz, Zimt und Vanille klumpenfrei vermischen.
- 4. Die Schokolade auf ein Blech ausgelegt mit Backpapier gießen und die Nüsse sowie das Salz auf die Schokolade streuen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde aushärten lassen.
- 5. Anschließend kann man sie mit einem warmen Messer in Stücke schneiden oder mit den Händen brechen.