

# Weihnachtsschokolade

Dauer: Mittel    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

1. 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.