© DK Verlag / Carolin Strothe



Schokoladen-Walnüsse

Schokoladige Nussillusion gefüllt mit Marzipan und Nussmus, vegan & glutenfrei.

Zutaten für ca. 18 Stück

FÜLLUNG
30 g Pistazienmus
80 g Marzipan

ZUSÄTZLICH
150 g dunkle Schokolade
(70 % Kakaogehalt)
18 Walnusshälften

Für die Füllung das Pistazienmus mit dem Marzipan vermischen. Die Schokolade hacken und über einem Wasserbad sanft schmelzen (Schokolade temperieren, S. 17). Die Schokolade etwas abkühlen lassen, bis sie nicht mehr ganz so flüssig, aber noch gut gießbar ist.

Die Schokolade in eine Gussform für Walnüsse (Muldengröße 2,8 × 4 cm) oder eine andere Silikonform nach Wahl gießen, zügig hin- und herschwenken und die überschüssige Schokolade abgießen, sodass nur Rand und Boden der Mulden überzogen sind.

Die vorbereitete Pistazienfüllung in die Schokoladen-Walnuss-Hohlkörper drücken und mit der restlichen Schokolade auffüllen bzw. überziehen. Auf jede Schokoladennuss eine Walnusshälfte setzen, mindestens eine Stunde im Kühlschrank aushärten lassen und danach vorsichtig aus der Form lösen.

Luftdicht, dunkel und trocken gelagert (am besten bei 12–20 °C), sind die Schokoladen-Walnüsse etwa 3 Wochen haltbar.

Quelle: **Christmas Cookie Box: Plätzchen zum Verschenken und Genießen.** Carolin Strothe. DK Verlag.
ISBN: 978-3-8310-5308-7