



Weihnachtsschokolade

Zutaten:

200 g Zartbitterkuvertüre (in Stücke gebrochen)
200 g Vollmilchkuvertüre (in Stücke gebrochen)
200 g Nussnougat (in Stücke geteilt)
100 g Butter
250 g Nüsse (gehackt)
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
1 Msp. Gewürznelkenpulver
1 KL Zimt

Zubereitung:

Beide Kuvertüresorten mit Nougat und Butter in einer Rührschüssel im Wasserbad schmelzen lassen. Dann mit den übrigen Zutaten vermengen (siehe Tipp unten).

Eine Form (ca. 30 x 20 cm groß) mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen, glatt streichen und zugedeckt über Nacht erkalten lassen.

Die erkaltete Weihnachtsschokolade in kleine Würferln (oder Stangerln) schneiden. Kühl lagern.

Tipp: Wenn man möchte, kann man auch noch fein zerbröselte Weihnachtskeksreste unter die Masse mischen.