



Schokoladen-Walnüsse



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	320 kcal/ 1340 kJ	Fett:	25 g
Eiweiß:	6 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	7 g
Kohlenhydrate:	20 g	ungesättigte Fettsäuren:	18 g

Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Schokolade im Wasserbad langsam, ohne umzurühren, schmelzen.
2. Während die Schokolade schmilzt, Backpapier auf drei Tellern auslegen. In einer Schüssel Kakaopulver, Zucker, Zimt und evtl. Chilipulver vermischen. Die eine Hälfte der Mischung auf den drei Tellern verteilen. Den Rest in der Schüssel lassen.
3. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, diese nicht vom Herd nehmen. Die Hälfte der Walnüsse in die Schokolade geben und die Nüsse solange mit der warmen Schokolade verrühren, bis sie vollständig mit Schokolade bedeckt sind. Die Walnüsse mit einer Zange einzeln entnehmen und auf die bestäubten Teller legen. Die Oberseite der Nüsse mit der verbliebenen Kakaopulvermischung aus der Schüssel bestreuen. Anschließend die andere Hälfte in die Schokolade schütten und wie beim ersten Mal vorgehen, bis alle Walnüsse überzogen sind.
4. Wenn alle Walnüsse bestäubt sind, die Teller bis zu 30 Minuten in einen Kühlschrank stellen. Wenn die Schokolade hart ist, die Nüsse vom Backpapier (evtl. mit einem spitzen Messer) entfernen.

Zutaten für 8 Portionen :

230 g Zartbitterschokolade
1 EL Kakaopulver, ungesüßt
2 EL Zucker
1 TL Zimt
170 g kalifornische Walnüsse

Optional:

Eine Messerspitze Chilipulver