

Schokoladen-Walnüsse

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

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

Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten inkl. 30 Minuten Kühlzeit

Zutaten für 8 Portionen :

230 g	Zartbitterschokolade
1 EL	Kakaopulver, ungesüßt
2 EL	Zucker
1 TL	Zimt
170 g	kalifornische Walnüsse
Optional:	
1	Messerspitze Chilipulver

Zubereitung:

1. Die Zartbitterschokolade grob hacken und in einer hitzebeständigen Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Dabei darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade gelangt. Die Schokolade soll glatt und flüssig werden, aber nicht zu heiß.

2. Währenddessen drei Teller mit Backpapier auslegen. Kakaopulver, Zucker, Zimt und nach Wunsch Chilipulver in einer kleinen Schüssel vermischen. Etwa die Hälfte der Mischung gleichmäßig auf den vorbereiteten Tellern verteilen, den Rest zum Bestreuen zurückbehalten.

3. Die Hälfte der kalifornischen Walnüsse in die geschmolzene Schokolade geben und vorsichtig wenden, bis sie rundum überzogen sind. Die Nüsse einzeln mit einer Zange oder zwei Gabeln herausnehmen und mit etwas Abstand auf die vorbereiteten Teller setzen.

4. Die schokolierten Walnüsse sofort mit der restlichen Kakao-Zimt-Mischung bestreuen, solange die Schokolade noch weich ist. Danach die zweite Hälfte der kalifornischen Walnüsse ebenso mit Schokolade überziehen und bestäuben.

5. Die Teller für bis zu 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest geworden ist. Anschließend die Schokoladen-Walnüsse vorsichtig vom Backpapier lösen und servieren oder luftdicht verpackt aufbewahren.