

Schoko-Würfel mit Mandeln, Pistazien und Aprikosen

Zutaten (für rechteckiges Blech 18 x 27 cm)

7 Tafeln weisse Schokolade
125 g Mandeln, ungeschält
125 g saure gedörrte Aprikosen
50 g grüne, ungesalzene Pistazien
125 g Zucker zum Karamellisieren der Mandeln
kl. Stück Butter

Zubereitung

Die Mandeln quer halbieren. Die Aprikosen in feine Würfelchen schneiden (ca. 4 mm Kantenlänge).

Den Zucker mit 1-2 EL Wasser in einer Pfanne erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die halbierten Mandeln begeben und unter stetigem Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker wieder fest wird. Jetzt die Mandeln auf etwas kleinerem Feuer und unter fortwährendem Rühren weiter erhitzen, bis der Zucker schmilzt und dann karamellisiert.

Sobald die Mandeln rundum mit haselnussbraunem, karamellisiertem Zucker überzogen sind, ein kleines Stück Butter unterrühren und die Mandeln auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben. Die Mandeln mit einer Gabel etwas auseinandernehmen und gut abkühlen lassen.

Die Schokolade-Tafeln in Stücke brechen und die Schokolade im Wasserbad vollständig schmelzen (Wasserbad = Schüssel mit den Schokolade-Stücken in eine Pfanne mit Wasser stellen und dann erhitzen).

Die abgekühlten Mandeln, die Pistazien und die klein geschnittenen Aprikosen zur geschmolzenen Schokolade geben, kurz aber gut umrühren und die ganze Masse in ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben. Abkühlen lassen. Die hartgewordene Tafel aus dem Blech nehmen und die Tafel mit einem langen Messer in gleichmässige Rechtecke (ca. 2 x 4 cm) oder Würfel schneiden.
