

Schoko-Würfel mit karamellisierten Haselnüssen, Pistazien und Cranberries

Zutaten: (für rechteckiges Blech 18 X 27 cm)

7 Tafeln Milch-Schokolade oder schwarze Schokolade
125 g Haselnüsse, ungeschält
125 g Cranberries
50 g grüne, ungesalzene Pistazien
125 g Zucker zum Karamellisieren der Haselnüsse
ein kleines Stück Butter
ungesüsster Kakao

Zubereitung:

Den Zucker mit 2 - 3 EL Wasser in einer Pfanne erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Haselnüsse beigeben und unter stetigem Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker wieder fest wird. Die Haselnüsse sehen dann aus wie mit weisser Asche überzogen. Die Hitze jetzt reduzieren und die Nüsse vorsichtig umrühren, bis der Zucker schmilzt und karamellisiert. Sobald die Haselnüsse rundum mit haselnussbraunem, karamellisiertem Zucker überzogen sind, ein kleines Stücklein Butter unterrühren und die Nüsse auf ein mit einem Backtrenn-Papier ausgelegtes Blech geben. Die Nüsse mit einer Gabel etwas auseinandernehmen und gut abkühlen lassen.

Die Schokolade-Tafeln in Stücke brechen und die Schokolade im Wasserbad vollständig schmelzen. (Wasserbad = Die Schokolade-Stücklein in eine Schüssel geben und diese dann in eine mit Wasser gefüllte Pfanne stellen. Das Wasser erhitzen. Achtung: Es darf beim Schmelz-Prozess kein Wasser zur Schokolade kommen)

Die abgekühlten Nüsse, die Pistazien und die Cranberries zur geschmolzenen Schokolade geben und alles gut mischen. Die ganze Masse dann in ein mit einem Backtrenn-Papier ausgelegtes Blech geben. Abkühlen lassen. Die hartgewordene Tafel aus dem Blech herausheben und die Tafel mit einem langen Messer in gleichmässige Rechtecke (ca. 2 cm X 4 cm) oder Würfel schneiden. Die Schoko-Stücke dann mit der Ober- und Unterseite (nicht mit den Schnittflächen) in ungesüstem Kakao wenden.
