REGIONAL & HANDGEMACHT

Schoko-Kugeln mit Krokant

Zutaten

Für eine Kastenform
Kantenlänge 30 Zentimeter

FÜR DIE SCHOKO-CREME
200 g Haselnüsse
1 Tafel (dunkle) Schokolade
8 EL Puderzucker
2 EL Sonnenblumenöl

FÜR DIE GLASUR &
NUSS-FÜLLUNG
200 g (zartbittere) Kuvertüre
20 ganze Haselnüsse, geröstet

FÜR DIE NUSS-UMANTELUNG
200 g Krokant oder grob
gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

Zuerst die Schoko-Nuss-Creme herstellen. Dafür die Nüsse circa 15 Minuten im Ofen rösten, von der Haut befreien und sehr fein mahlen. Schokolade klein hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und mit Puderzucker und Öl zu den Nüssen geben. Kräftig verrühren, in ein Glas füllen und auskühlen lassen.

Von der Creme einen gut gehäuften Teelöffel abnehmen, leicht in der Handbeuge festdrücken, Nuss hinein geben und zur Kugeln formen. Noch besser funktioniert esmit einem runden Kaffee-Lot. Damit durch die Creme streichen, bis es etwa zur Hälfte gefüllt ist, die Creme herausdrehen, in die Hand legen, Nuss hinein stecken, und die Schoko-Creme zu Kugeln formen.

Die Kugeln auf einen Teller oder eine Platte legen und für 15 Minuten ins Gefrierfach stellen (wahlweise für 1 Stunde in den Kühlschrank). Wem das zu lange dauert: Die Kugeln können auch direkt weiter verarbeitet werden. Je fester sie aber sind, umso besser halten sie ihre Form.

Krokant oder grob gemahlene Haselnüsse in ein flaches Behältnis geben und zur Seite stellen.

Die Kuvertüre sehr klein hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. In eine Fettwanne (oder ein anderes flaches Behältnis mit Rand) füllen und die Kugeln darin mit zwei Gabeln wenden.

Die Kugeln in das Behältnis mit Krokant heben und darin ebenfalls mit zwei Gabeln wälzen. Auf ein Abtropfgitter stellen und Glasur anziehen lassen. Fertig!

Zubereitungszeit (inklusive Schoko-Creme, aber ohne Rösten der Nüsse und ohne Auskühlzeiten): 1 Stunde / Schwierigkeitsgrad: mittel / Haltbarkeit: Die Schoko-Kugeln sind mindestens drei Wochen haltbar. Aufbewahren solltet ihr sie im Kühlschrank.