



WEIHNACHTSSCHOKOLADE

Zeitaufwand: 20 Minuten Backzeit, 1 Stunde Wartezeit

125 g rohe Kakaobutter
80 g Mandelmus
30 g ungesüßtes Kakaopulver
4 EL Ahornsirup, Grad A oder C
1 Prise Salz
2 TL Zimt
1/2 TL Orangenöl/-aroma (aus dem
Röhrchen in der Backabteilung
im Bioladen)
30 g geröstete Haselnüsse,
Häutchen entfernt
30 g geröstete Pekannüsse
15 g kandierter Ingwer, in Scheiben
geschnitten

Die Kakaobutter im Wasserbad schmelzen. Mit Mandelmus, Kakaopulver, Ahornsirup, Salz, Zimt und Orangenöl klümpchenfrei vermischen.

Die Schokolade auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen.

Die gerösteten Nüsse gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen und zwischendrin die Ingwerscheiben platzieren. Die Schokolade komplett aushärten lassen.

Die Schokolade mit dem Messer in Stücke schneiden oder mit den Händen zerbrechen. Da sie schnell schmilzt, sollte sie bis zum Verzehr in einem luftdicht verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zeitaufwand:

ca. 20 Minuten Zubereitung plus

ca. 1 Stunde Wartezeit