

Bruchschokolade selber machen (mit Haselnüssen, Himbeeren, Pistazien)



Bruchschokolade mit karamellisierten Haselnüssen ist nicht nur superlecker, sondern auch ein tolles Mitbringsel. Die Zubereitung ist ganz einfach und – wenn Ihr schon dabei seid – wandelt die Schokolade doch auch gleich noch ab, indem Ihr Smarties oder bunte Streusel statt der Haselnüsse verwendest.

Zutaten für ca. 400 g Bruchschokolade

100 g	Haselnusskerne
400 g	Vollmilchschokolade oder Zartbitterkuvertüre in groben Stücken
1 TL	Zimtpulver
Zucker	

Zubereitung Bruchschokolade

- 1.** Haselnüsse in eine beschichtete Bratpfanne geben und ohne Zugabe von Fett bei kleiner Hitze rösten, bis sich die Häutchen zu lösen beginnen. Nüsse in ein sauberes Tuch geben und aneinander reiben, bis sich die Schale löst. **(TIPP:** Man bekommt die Haselnusskerne auch bereits geschält).
- 2.** Nun gebt Ihr die Nüsse wieder zurück in die Pfanne und streut etwa 3 Esslöffel Zucker darüber und lasst den Zucker schmelzen. Dabei bewegt Ihr die Nüsse, damit der geschmolzene Zucker sich um die Nüsse legen kann. Das dauert etwa 2-3 Minuten. **(Tipp:** Pfanne nicht zu heiß machen, da Karamell schnell verbrennt). Nun die Haselnusskerne auf ein Backpapier verteilen und auskühlen lassen.
- 3.** Bruchschokolade in Stücke brechen und über einem Wasserbad schmelzen lassen. Karamelli-sierte Haselnüsse daruntermischen. Die Schokolade unter gelegentlichem Rühren etwas abkühlen lassen. Bevor sie zu fest wird, in eine rechteckige Form, ausgelegt mit einem Backpapier, geben und etwas glatt ausstreichen. An einem kühlen Ort (nicht im Kühlschrank) fest werden lassen. Schokolade in Stücke brechen und in Folie oder kleine Beutel verpacken. Kühl aufbewahren.

Variante: Weiße Bruchschokolade mit Himbeeren und ganzen Pistazien

Zutaten für 1 Blech:

240 g	weiße Schokolade
25 g	gefriergetrocknete Himbeeren
40 g	ganze Pistazienoder oder gehackt

Zubereitung weiße Bruchschokolade:

1. Die gefriergetrockneten Himbeeren grob hacken und die Pistazien bereitstellen. Die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen.
2. Die geschmolzene Schokolade auf ein Backpapier geben. Durch Bewegen vorsichtig verteilen. Jetzt die Schokoladenmasse direkt mit den Himbeeren und den Pistazien bestreuen.
3. An einem kühlen Ort (nicht im Kühlschrank) fest werden lassen. Bruchschokolade in Stücke brechen und in Folie oder kleine Beutel verpacken. Kühl aufbewahren.



TIPPS

- Ihr könnt natürlich auch eine andere Schokoladen-, bzw. Kuvertüren-Sorte verwenden und bei der Verzierung auch ganz andere Varianten wählen. Zum Beispiel **verschiedene Nüsse** wie Cashews, Mandeln, Walnüsse oder aber bunte Streusel, gefriergetrocknetes Obst oder was auch immer Ihr gerne mögt.
- Karamellierte Haselnüsse passen übrigens auch sehr gut als Beilage zu Wildgerichten, wie Reh- oder Hirschrücken.