

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Tschechische Weihnachtsnüsse

Zutaten

Für etwa 30 Stück (60 halbe Nüsse)

Für den Teig:

125 g weiche Butter
150 g helles Dinkelmehl
50 g Rohrohrzucker
50 g Wal- oder Haselnüsse, frisch gemahlen
2 TL VIVANI Edel Cacao (Backkakaopulver)
1 Prise Salz
1 Prise Zimt

Für die Füllung:

200 g VIVANI Vollmilch Kuvertüre oder VIVANI
Dunkle Nougat Schokolade
125 g Sahne
20 g Butter
1 TL Honig
0,25 TL gemahlene Vanille

Außerdem:

Kleine Nuss-Backförmchen

So wird's gemacht

01 Für den Teig alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben und mit den Rührhaken eines Handrührgerätes / einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

02 Die kleinen Nuss-Backförmchen gut mit Butter einstreichen und auf einem Backblech verteilen. Den Ofen auf 160 °C Heißluft vorheizen.

03 Den Teig zu kleinen Kugeln formen und in die Backförmchen geben. Mit den Fingern gut hineindrücken und in die Mitte eine kleine Mulde drücken.

04 Die Teig-Nüsse im Ofen 10-12 Minuten backen. Herausnehmen und z. B. mit Hilfe eines Tafelmessers aus den Förmchen lösen. Auf einem Teller vollständig abkühlen lassen. Je nach Menge der vorhandenen Förmchen mehrere Backdurchgänge machen, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

05 In der Zwischenzeit für die Füllung Sahne mit Butter, Honig und Vanille kurz aufkochen. Die Kuvertüre oder Schokolade hacken und in die heiße Sahne geben. Kurz stehen lassen, dann glattrühren. Komplett abkühlen lassen (evtl. auch kühl stellen), bis die Creme streichfähig ist.

06 Jeweils zwei gebackene Nusshälften mit der Schokoladencreme zusammenkleben.

TIPP: Die gefüllten Schokoladen-Weihnachtsnüsse schmecken am besten, wenn sie 1-2 Tage in einer gut verschlossenen Blechdose durchgezogen sind.