

## Schokolade mit karamellisierten Nussplitter & Zimt



### Eine feine Resteverwertung

Am 6.12. ist wieder Nikolaustag. Und am Nikolaustag dürfen Schokoladen-Weihnachtsmänner nicht fehlen. Jede Menge Schokolade, jede Menge Kekse, Nüsse, Mandarinen, Heißgetränke, Gutsle und andere Leckereien. Und was nicht aufgegessen werden kann, bleibt dekorativ auf den Regalen stehen oder kann mit zwei Zutaten zu einer Köstlichkeit verzaubert werden. Aus diesem Grund haben wir heute eine Art Resteverwertung mit Schokolade, Nüssen und Zimt zusammengestellt.

Deswegen hier und heute unsere **Schokolade mit Nussplitter und Zimt**.

## **Zutaten**

- 300 g Schokolade
- 100 g Nüsse, gehackt oder Splitter (z.B. Mandeln, Haselnüsse etc.)
- 1 EL Puderzucker
- Etwas Zimt

## **Zubereitung**

Schokolade hacken und über heißem Wasserbad langsam schmelzen.

Die Nüsse in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Zuletzt mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen.

Nüsse in die Schokolade einrühren und auf Backpapier flach ausstreichen.

Mit Zimt bestreuen und erkalten lassen.

In Stücke brechen und genießen.