

Winterschokolade

Die schokoladige, aromatische Köstlichkeit passt ideal zur Weihnachtszeit, lässt sich fix zubereiten und nach Herzenslust dekorieren! Übrigens, die Winterschokolade ist als süße Geschenkidee perfekt ☐

glutenfrei, laktosefrei, eifrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 4 Tafeln

4 Tafeln Schokolade, Vollmilch oder Zartbitter (ggf. laktosefrei)

80g gehackte, geröstete Haselnüsse

60g Rosinen

20g Orangeat, fein gemixt

5 Soft-Feigen, klein geschnitten

1 TL Zimt

je 1/4 TL Gewürznelke, Koriander und Ingwer, gemahlen

Für die Deko:

glutenfreies Zuckerdekor

einige ganze Mandeln

1. Schokoladentafeln auspacken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 60 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 10 – 12 Minuten erwärmen, bis die Schokoladentafeln geschmolzen sind.

2. Unterdessen aus allen restlichen Zutaten eine gleichmäßige Mischung zubereiten.

3. Schokolade aus dem Ofen nehmen, die Haselnuss-Mischung darauf verteilen und leicht mit einem Löffel andrücken.
4. Auf Wunsch etwas Zuckerdekor und Mandeln darauf verteilen.
5. Die Winterschokolade mehrere Stunden trocknen lassen, dann schneiden und in eine Kunststoffbox geben.

Milchfrei – Tipp: Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind viele vegane Alternativen zu finden.

Bild 1: Schokolade auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.



Bild 2 und 3: Die Schokolade mit den Geschmackszutaten verfeinern.



Weitere Bilder: Die fertige Winterschokolade.



