Schoko-Nuss-Fudge mit gepufftem Quinoa

Zutaten

- 50 g Cashewkerne
- 50 g Walnusskerne
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 50 g gepuffer Quinoa
- 400 g Zartbitterschokolade 70 %
- 400 ml gezuckerte Kondensmilch
- 80 g Butter
- 1 TL Zimt
- ½ TL Flor de Sal (Meersalz)



Zubereitung

- Cashew- und Walnusskerne im Backofen auf mittlerer Schiene bei 160°C Ober-/Unterhitze gold-gelb rösten und zur Seite stellen.
- Zartbitterschokolade, Kondensmilch, Butter und Zimt über einem Wasserbad unter ständigem rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen.
- Anschließend Quinoa, gehackte Aprikosen, ganze Nüsse und Flor de Sal unter die Schokoladenmasse heben.
- Form mit Backpapier auskleiden, die Schokoladenmasse hineingeben, mit einem Teigspachtel glatt streichen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Die Schoko-Nuss-Fudge Platte in ca. 2 bis 3 cm große Würfel schneiden und in einer luftdichten Dose an einem kühlen Ort aufbewahren.

Portionsgröße: 1 rechteckige Backform 20x20 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 3 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©