

## Nuss-Schnitten mit Schokohaube



© Nuss-Schnitten mit Schokohaube - Rezepte mit Herz



15 Min. plus Wartezeit



leicht



ca. 25 Stück

Upcycling für eure Schokoreste!

Schoko-Osterhasen und unzählige Schoko-Eier - an und nach Ostern stapelt sich die Schokoladen-Massen in der Küche, bis man sogar von Schokolade genug hat. Mit ein bisschen Kreativität kann man die Schoko-Reste allerdings in neue Leckereien verwandeln.

Ein einfaches und schnelles Schokopudding-Rezept und viele weitere süße Ideen findet ihr in unserem neuen „Schoko-Extra“ zum Download.

Alle Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book](#).

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	gemischte Nüsse (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne...)
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Datteln (getrocknet, ohne Kern)
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Zartbitterschokolade
<input type="checkbox"/>	<b>25 g</b>	Kokosfett (festes Palmin)

### Zubereitung

1. Nüsse in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 10 zerkleinern, umfüllen
2. Datteln in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 10 zerkleinern, vom Rand schieben. Gemahlene Nüsse wieder zugeben und 30 Sek. / Stufe 6 vermischen.
3. Die Masse in eine mit Backpapier ausgekleidete kleine, eckige Form drücken, sodass man sie später wieder gut rauskriegt. Den Mixtopf spülen.
4. Schokolade in Stücken sowie Kokosfett in den Mixtopf geben und 4 Sek. / Stufe 8 zerkleinern, dann 5 Min. / 50 °C / Stufe 1 schmelzen.
5. Die Schokolade nun über der Nussmasse verteilen. Die Form ein wenig hin und her ruckeln, damit sich alles gleichmäßig verteilt und für ein paar Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Wenn die Schokolade fest ist, ein scharfes Messer in heißes Wasser tauchen und in Stücke schneiden.

### Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 145 kcal – 3 g E – 10 g F – 10 g KH