

## Schokoladiges Nuss-Allerlei

---

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

- 100 g gemischte Nüsse  
(z.B. Macadamia,  
Haselnüsse,  
Walnüsse, Mandeln,  
Paranüsse,  
Cashewkerne)
- 100 g Vollkornkekse
- 175 g Weiße Schokolade
- 50,0 g Zartbitterschokolade

(Angaben für 30 Stück)



*Leckeres Konfekt kann so einfach selbst herzustellen sein. Dieses ist durch die Nüsse herrlich knusprig.*

### Zubereitung

Die Nüsse mit Hilfe der Küchenmaschine grob hacken. Die Kekse zerbröseln und mit den Nüssen mischen. Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Nuss-Keks-Mischung unterrühren. Mit Hilfe zweier Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Brett oder Bech setzen und diese im Kühlschrank erstarren lassen. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Mit Hilfe einer Gabel die Nusshäufchen mit der dunklen Schokolade dekorieren und im Kühlschrank erneut erstarren lassen.