

Schokolade-Nuss Konfekt

Zutaten für 16 Stück

300	g	Schokolade, 70%	
220	g	Butter	Schokolade und Butter in einer Pfanne sanft schmelzen.
100	g	Zucker	
60	g	Rohrzucker	
1	Prise	Salz	
4		Eier	Eier, Zucker und Salz hell und schaumig schlagen. Schokoladenmasse dazu geben.
100	g	Mandeln, gemahlen	Zur Teigmasse geben und diese vorsichtig mischen. Rechteckige Springform (23x23 cm) mit Backpapier ausschlagen (incl. der Ränder) und den Teig darin glattstreichen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C 25 Minuten backen. Kuchen in der Form auskühlen lassen, dann auf ein Brett stürzen und in 16 Würfel schneiden.
1	EL	Kakaopulver	Die Konfekt-Würfel mit Kakao bestäuben.
100	g	Zucker	Goldbraun karamellisieren und Pfanne vom Herd ziehen.
16	Stk.	Pecannüsse	Einzeln im Zucker wenden und auf einem Backpapier auskühlen lassen. Je eine karamellierte Nuss auf einen Konfekt-Würfeln legen.

