



Walnuss-Schoko-Konfekt



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 195 kcal/ 817 kJ	Fett: 13,8 g
Eiweiß: 3,5 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 6 g
Kohlenhydrate: 14,6 g	ungesättigte Fettsäuren: 7,8 g

Zubereitungszeit:
ca. 25-30 Minuten +
Abkühlzeit
Nährwertangaben
pro Stück ca.:

Zubereitung:

1. Eine quadratische Auflaufform mit Alufolie auslegen. Butter und Kondensmilch zusammen in einem Topf erwärmen.
2. Die Schokolade einrühren und für fünf bis zehn Minuten kochen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
3. Die Marshmallow-Creme und den Vanilleextrakt einrühren und mit einem Holzkochlöffel die Mischung schlagen, bis sie glänzt. Dann die Walnüsse einrühren.
4. Die Mischung in die vorbereitete Form geben und abkühlen lassen. Abdecken und im Kühlschrank kühlen, bis der Karamell fest ist.

Zutaten für 30 Portionen :

- 120 g Butter
- 400 ml Kondensmilch
- 450 g Bitterschokolade, in Stückchen gebrochen
- 60 g Vollmilchschokolade
- 180 g Marshmallow-Creme
- 2 TL Vanilleextrakt
- 200 g kalifornische Walnüsse, geröstet und grob gehackt