

Süßer Nussriegel



Rezept Nr. 37

Zutaten (12 Portionen):

1/2 EL IngVino, 30 ml Mineralwasser, einige Minzblättchen oder 1 Beutel Pfefferminztee, 75 g Walnushälften, 75 g ungeschälte Mandeln, 75 g Pistazienkerne, 1 unbehandelte Orange, 1 unbehandelte Zitrone, 80 g brauner Zucker, 250 g Trockenfrüchte, 100 g getrocknete Datteln (entsteint), 200 g Weizenmehl Type 1050 oder Dinkelvollkornmehl, 1 TL Backpulver, 1/2 TL Feuerzauber (Glühwein-Gelee), 1/2 TL Vinchili, 150 g Nussnugat-Kuvertüre, rechteckige Backoblaten

Wasser aufkochen. IngVino und Pfefferminze 20 min. darin ziehen lassen. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nushälften halbieren, mit Mandeln und Pistazien auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Blech legen und ca. 15 min. auf mittlerer Schiene im Backofen leicht rösten. Nüsse rausnehmen und den Ofen auf 160 °C herunterkühlen. Für je 1 TL Orangen- und Zitronenschale fein abreiben und mit 100 ml ausgepresstem Saft erwärmen, Zucker darin auflösen. Trockenfrüchte in 1 cm große Würfel schneiden, mit gesüßtem Saft und Ingwer-Minze-Aufguss vermischen. Nüsse, Mehl, Backpulver, Feuerzauber, Vinchili gut mischen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Auflaufform am Rand mit Öl bestreichen und den Boden mit Backpapier belegen, dann mit Backoblaten auslegen. Frucht- und Nussmischung und Kuvertüre mit den Händen gut vermischen. Auf den Oblaten verteilen und glatt streichen. Auf mittlerer Schiene 35 min. backen. Abkühlen lassen, wenden, über Nacht auskühlen lassen. In Abschnitte teilen. In einer Dose luftdicht lagern.

Guten Appetit!

Süßer Nussriegel

Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

