DENNER

Schokobruch – selbst gemachte Schokolade mit gebrannten Mandeln



It's Schoggi-Time! Egal ob als Geschenk oder zum Selbergeniessen: Diesem winterlichen Schokobruch mit knackig gebrannten Mandeln kann wohl niemand widerstehen!

Falls ihr schon einmal selber gebrannte Mandeln fabriziert habt, wisst ihr, wie gefährlich die Dinger sind! Es braucht viel Disziplin, nicht immer wieder ein paar davon zu naschen. Die Mandeln brauchen wir aber noch, sie kommen nämlich auf unsere Schoggitafeln. Hübsch verpackt machen diese sich auch gut unter dem Christbaum als persönliches Geschenk für Naschkatzen!

Bei der Zubereitung dieses Rezepts wird die Schokolade im Idealfall temperiert. Das hat den Vorteil, dass sie bei Zimmertemperatur wieder fest wird, keinen unschönen Schleier bekommt und beim Zerbrechen herrlich knackt. Das Temperieren bringt etwas mehr Aufwand mit sich und man braucht dafür ein Küchenthermometer. Wer nicht so viel Zeit hat, kann die Schokolade auch einfach so schmelzen (siehe Tipp 2). Falls die Schoggi dann einen weissen Schleier bekommen sollte, tut das dem Geschmack keinen Abbruch und lässt sich gut mit den gebrannten Mandeln kaschieren.

Für eine Tafel von ca. 25 x 15 cm

Wenn die benutzte Form grösser oder kleiner ist, verändert sich die Dicke der Schokolade entsprechend.

- 50 g Mandeln, ungesalzen
- 50 g Kristallzucker
- ¼ TL Zimt
- 2 EL Wasser
- 200 g Milchschokolade, fein gehackt
- 100 g Zartbitterschokolade, fein gehackt

1. Mandeln, Zucker, Zimt und Wasser ohne Umrühren in einer Pfanne zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und bei gelegentlichem Umrühren 10 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser verdampft und der Zucker trocken ist.
2. Die Temperatur nochmals leicht hochdrehen und die Mischung so lange erhitzen, bis der Zucker wieder schmilzt und sich um die Mandeln legt.
3. Die gebrannten Mandeln auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und vollständig auskühlen lassen. Tipp 1: Hier gibt's eine Videoanleitung für gebrannte Mandeln.
4. Die Mandeln grob hacken und eine rechteckige Form mit Frischhaltefolie auslegen.
5. Zwei Drittel der gehackten Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, bis sie eine Temperatur von 40 bis 45 Grad

erreicht.

6. Den Topf vom Herd nehmen, auf eine kühle Fensterbank stellen, den restlichen Drittel der Schokolade hinzufügen und kräftig rühren, bis die Masse auf 27 Grad heruntergekühlt ist.
7. Den Topf nochmals auf den Herd stellen und die Schokolade auf 31 bis 32 Grad erwärmen.
8. Schokolade in die Form giessen und mit den gehackten Mandeln bestreuen.
9. Schokotafel vollständig auskühlen lassen, bis sie fest ist, und in Stücke brechen.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde

Wer den Temperiervorgang überspringen möchte, schmilzt einfach die gesamte Menge der Schokolade über einem Wasserbad und füllt sie direkt in die Form. Die Schoggi muss dann in den Kühlschrank, damit sie fest wird.