Schokoladenwurst mit Nüssen

Nicht nur zur Weihnachtszeit ist die Schokoladenwurst mit Nüssen ein echtes Highlight unter den Süßspeisen. Das Rezept begeistert kleine und große Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

200 g	Kochschokolade
100 g	Mandelstifte
200 g	Haselnüsse
200 g	Walnüsse
1 EL	Rum
1 Stk.	Eiklar

Zubereitung

1. Für die Schokoladenwurst mit Nüssen die Kochschokolade grob reiben und mit Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Rum vermengen. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

2. Die Schoko-Masse zu einer ca. 4 cm dicken Rolle formen und diese in Pergamentpapier einwickeln. Mindestens 6 Tage lang im Kühlschrank durchziehen lassen. Danach in Scheiben schneiden, anrichten und servieren.

Tipp

Die Schokoladenwurst mit Nüssen mit gehackten Datteln und Feigen verfeinern.