

## SCKOKO—NÜSSE UND FRÜCHTE

Mandeln	In verschiedenen kleinen Schälchen die Kuvertüre zerkleinern und im geöffneten Backofen bei ca. 50 ° schmelzen.
Haselnüsse	
Paranüsse,	
Macademianüsse	Zuerst die großen Früchte oder Nüsse in die Schokolade geben, mit einer Gabel vorsichtig herausholen etwas abtropfen lassen und auf Alufolie legen, erkalten lassen.
Mandelstifte und Mandelblätter	
Trockenfrüchte je nach belieben, wie Aprikosen,	
Pflaumen,	
Annanas	Als letztes die Mandelstifte bzw. Mandelblätter hineingeben und gut verrühren. Kleine Häufchen auf die Folie setzten und kalt werden lassen.
Dunkele, Helle, und Weiße Kuvertüre	



