



Christmas Rocky Road Bark mit Lebkuchen



Zutaten

Menge

600 g	Zartbitterkuvertüre
1 EL	Butter
1 kleine Handvoll	rote und grüne Schokolinsen
	goldene, essbare Perlen
3 EL	gebrannte Mandeln
1 EL	Öl
4	Spekulatius
3 EL	Haselnüsse ohne Schale
1 Handvoll	kleine Marshmallows
1 Handvoll	Mini-Lebkuchen

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen:

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. + ca. 60 Min. Abkühlzeit

pro Portion: 1368 kJ, 327 kcal, 51,5 g Kohlenhydrate, 7,57 g Eiweiß, 12,2 g Fett, 9,78 mg Cholesterin, 5,08 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

Zubereitung

In welchem Land die Rocky Road Barks erfunden wurde, ist umstritten, aber eins wissen wir sicher, mit unseren Rocky Road Barks schwebst du im Süßigkeitenhimmel und das natürlich auch zur Weihnachtszeit! Die Basis von unseren Rocky Road Barks ist Zartbitterschokolade und wird gemischt mit Lebkuchen, Spekulatius, Marshmallows, gebrannten Mandeln und Schokolinsen. Also alle Leckereien zu Weihnachten in einem Stück Schokolade! Probier's direkt einmal aus, so geht's:

Step 1:

Eine rechteckige Form mit Backpapier auslegen. Die Ränder mit Öl einstreichen. Jeweils einen Spekulatius, 2 Lebkuchen, einen Löffel Marshmallows, einen Löffel Haselnüsse, gebrannte Mandeln, Schokolinsen und die Perlen beiseite stellen.

Step 2:

Nun die Schokolade hacken und zusammen mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen lassen. In der Zwischenzeit die Spekulatius und die Lebkuchen in Würfel schneiden oder brechen. Die Nüsse und gebrannten Mandeln klein hacken.

Step 3:

Die geschmolzene Schokolade leicht abkühlen lassen. Anschließend die Mini-Marshmallows, die Spekulatius, die Lebkuchen, die Nüsse, die Schokolinsen und die gebrannten Mandeln einrühren.

Step 4:

Die Schokomasse in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Mit den restlichen Zutaten und den Perlen dekorieren. Dann an einem kühlen Ort fest werden lassen und in kleine Stücke schneiden.