

## Max Ertl Schoko-Häschen

Freitag, 31. März 23

### Zutaten:

500 g	Kuvertüre (nach Belieben Vollmilch-, Zartbitter- oder weiße Kuvertüre)
100 g	helle oder dunkle Kuvertüre zum Verzieren des Häschens
100 g	Nuss-Mischung (Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne und/oder Pistazien)
80 g	Trockenobst (z.B. Cranberries, Datteln und/oder Mango)



### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Nüsse auf ein Backblech geben, die Nüsse darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 5-8 Minuten rösten. Den Backofen im Auge behalten und die Nüsse rechtzeitig aus dem Ofen nehmen, bevor sie zu dunkel werden.
3. Die Nüsse vom heißen Blech auf ein Kuchengitter geben und gut auskühlen lassen.
4. Ausgekühlte Nüsse nach Bedarf grob hacken. Das Trockenobst ebenfalls nach Bedarf grob hacken.
5. Die unterschiedlichen Kuvertüren jeweils separat schmelzen und temperieren: Die Kuvertüre klein hacken. Ca. 2/3 der Kuvertüre in der Mikrowelle oder dem Wasserbad schmelzen und auf ca. 45 Grad erhitzen. (Zum Schmelzen im Wasserbad die klein gehackte Kuvertüre in eine Schüssel gegeben und diese auf einen Topf mit heißem Wasser schmelzen. Zu beachten ist, dass kein Wasser in die Kuvertüre gelangen darf, die Masse würde sonst zu stocken beginnen und kann nicht weiterverarbeitet werden.)
6. Zum Temperieren dann die restlichen 1/3 der gehackten Kuvertüre unter die geschmolzene Kuvertüre geben, gut verrühren und mit einem Pürierstab unterarbeiten. Dabei darauf achten, dass möglichst keine Luft untergemixt wird. Durch das Zugeben der festen Kuvertüre kann man die Kuvertüre auf ca. 28 Grad herunterkühlen. Dann nochmal leicht auf die Verarbeitungstemperatur von 32 Grad erwärmen.
7. Ist die erforderliche Temperatur erreicht, macht man zunächst eine Probe. Dafür taucht man die Spitze eines Messers in die Kuvertüre und lässt dies im Raum festwerden. Ist die Probe nach 5 Minuten nicht angezogen oder weist sie weiße Flecken oder Streifen auf, muss der Temperiervorgang nochmal von vorne beginnen.
8. Die temperierte Kuvertüre auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen und mit einer Palette auf ca. 3 – 5 mm verstreichen. Das Backblech klopfen, damit sich eine schön gleichmäßige Oberfläche ergibt.
9. Nun können die gerösteten Nüsse und die geschnittenen Trockenfrüchte gleichmäßig auf der Schokolade verteilt werden, dann nochmal das Backblech klopfen, damit die Nüsse und Früchte auch schön fest an der Schokolade halten. Wer seine Häschen einzeln verzieren möchte, lässt diesen Arbeitsschritt aus.
10. Wenn die Schokolade halbfest (wachsweich) angezogen ist, kann man die Häschen mit entsprechenden Ausstecher-Formen ausstechen, jedoch noch nicht aus der Schokolplatte brechen. Erst warten, bis die Schokolade komplett angezogen (fest) ist, danach kann man die ausgestochenen Häschen aus der Schokolplatte brechen.
11. Wer seine Häschen einzeln verzieren möchte, kann dies mit Nüssen oder Trockenfrüchten nach dem Ausstechen machen, wenn die Schokolade noch wachsweich ist. Wer die Häschen mit einer anders farbigen Kuvertüre verzieren möchte, temperiert diese zunächst, gibt sie dann in einen kleinen aus Backpapier geformten Spitzbeutel und „schminkt“ die ausgebrochenen festen Häschen mit der flüssigen Kuvertüre.