

ROCKY ROADS – MEGA LECKERE SCHOKOLADENWÜRFEL



Den Namen hat diese Süßigkeit aufgrund ihrer Optik: ungeschnitten sieht die Schokoladenmasse nämlich aus wie eine steinige Straße. Hierbei wird Zartbitterkuvertüre mit Salzbrezeln, Erdnüssen, gefriergetrockneten Himbeeren, getrockneten Cranberries und Mini Marshmallows vermengt und in eine Form gestrichen. Nach dem Aushärten kann man so kleine Würfel schneiden – super schnell und vor allem ein echter Crowdfeeder! Rocky Roads sind auch die perfekte Restverwertung, ihr könnt übrige Kuvertüre in verschiedenen Sorten verwenden und die restlichen Zutaten könnt ihr ganz nach Geschmack und Vorrat variieren.



Zubereitungszeit
35 Minuten



Kühlzeit
1 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 25 cm

Breite: 30 cm

KUVERTÜRE SCHMELZEN

Hacke die Kuvertüre fein und erwärme nun zwei Drittel davon über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad. Nimm die geschmolzene Schokolade vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel ein, bis es geschmolzen ist. Gib die Kuvertüre dann nochmal für ein paar Sekunden über das Wasserbad.

ROCKY ROADS

Zerbrösele die Brezeln grob mit den Händen und vermenge nun alle Zutaten mit der Kuvertüre. Fülle die Masse in einen Backrahmen oder Silikonformen ein. Streiche sie etwas flach und bestreue sie nach Belieben mit ein paar gefriergetrockneten Himbeeren. Stelle die Rocky Roads für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.

Löse die Rocky Roads aus der Form heraus und schneide die Schokolade nach Bedarf in grobe Würfel oder Stücke. Kühl gelagert sind die Rocky Roads mehrere Wochen haltbar. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ROCKY ROADS:

- ☐ **500 g** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **180 g** Salzbrezeln
- ☐ **300 g** gesalzene Erdnüsse
- ☐ **200 g** Mini Marshmallows
- ☐ **100 g** Cranberries (getrocknet)
- ☐ **15 g** Himbeeren (gefriergetrocknet)



Die Zutaten kannst du ganz nach Belieben und Geschmack variieren.