



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

200 g	dunkle Schokolade
100 ml	Schlagobers
120 g	trockene Kekse
80 g	Staubzucker
	Vanillezucker
100 g	gehackte Nüsse
	Orangensaft, frisch gepresst
	Orangenschale
1 Schuss	Obstschnaps

Mein persönlicher Tipp

Wer gerne experimentiert, kann anstelle von Staubzucker auch Orangen- oder Blütenzucker zum Wälzen verwenden. Besonders schön sieht es aus, wenn die „süße Blunzn“ z.B. in getrockneten Blüten wie Rosen gewälzt wird.:

Manuela Hamberger

Seminarbäuerin im Bezirk Linz

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*

„Siaße Blunzn“

Schoko-Nuss-Dörrobst-Konfekt

Zubereitung

- o Schokolade und Schlagobers vorsichtig erwärmen und glattrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.
- o Keksreste oder Butterkekse grob hacken und mit den übrigen Zutaten gut vermischen.
- o Etwas Staubzucker auf die Arbeitsfläche geben, die Masse zu einer 2-3 cm dicken Rolle formen und gut in Staubzucker wälzen.
- o In Frischhaltefolie wickeln und am besten im Kühlschrank lagern.
- o Erst vor dem Servieren in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.