



**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

**„Siaße Blunzn“**

Schoko-Nuss-Dörrobst-Konfekt



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

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

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*