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

- 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.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.