

## **Walnuss – Stangen**

150 g Puderzucker  
250 g Walnüsse, gemahlen  
80 g Mandeln, gemahlen  
100 g Vollmilchschokolade in Stücken  
30 g Honig  
4 EL Birnengeist

### **zum Verzieren:**

400 g Vollmilchkuvertüre  
70 St. Walnusshälften bzw. Stückchen

- ❖ Schokolade, Honig und Walnüsse sehr vorsichtig erwärmen, Schnaps und Mandeln dazugeben und verrühren.
- ❖ Aus der Masse mithilfe von Klarsichtfolie 1-2 cm dicke Stangen formen und rundherum mit Puderzucker bestäuben. Gut mit Folie einwickeln und im Kühlschrank fest werden lassen.
- ❖ Kuvertüre schmelzen, die Stangen in ca.2 cm lange Stücke schneiden und mit der Kuvertüre überziehen. Kurz bevor die Schokolade fest ist, mit den Walnüssen verzieren.