Dubai Style Bruchschokolade mit Pistazien selber machen

Zutaten für 1 Blech

- 8 Tafeln Schokolade
- 100 g geröstete Kadayif Teigfäden
- 50 g gehackte Pistazienkerne
- 1 EL grobes Salz

Arbeitszeit:	ca. 8 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Belege ein Blech mit Backpapier und verteile die Schokoladen-Tafeln darauf. Schiebe sie für 12 Minuten bei 50°C Umluft in den Ofen.
2. Nimm das Blech aus dem Ofen. Vermische die geschmolzene Schokolade mit einem Holzstäbchen, so dass ein schönes Muster entsteht.
3. Zerkrümel die Kadayif Teigfäden über dem Blech und verteile auch die Pistazien und das grobe Salz auf der Schokolade.
4. Lass die Bruchschokolade an einem kühlen Ort festwerden. Brich sie dann in einzelne Stücke.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.