

Nuss-Bark

20 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

- 40 g geröstete, gehackte Haselnüsse
- 60 g geröstete, gesalzene Erdnüsse
- 120 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
- Kakao (flüssig)
- 1 Prise Zimt
- 70 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
- Vollmilch-Geschmack (flüssig)
- 1 Prise Zimt

1 Zum Vorbereiten:

Einen Auflaufform ca. (20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen; darauf achten, dass der Rand ca. 2 cm hoch ist. Die Glasuren nach Packungsanleitung auflösen.

- 2 Von den Haselnüssen und Erdnüssen jeweils 1/2 EL zur Seite geben. Die übrigen Nüsse vermischen und auf dem Backpapier verteilen. Die Glasuren jeweils mit Zimt verrühren und die dunkle Glasur auf die Nüsse gießen. Die helle Glasur mit einem Löffel über die dunkle Glasur in Linien verteilen und mit den zur Seite gegebenen Nüssen bestreuen. Den Nuss-Bark im Kühlschrank ca. 30 Min. fest werden lassen.

- 3 Zum Servieren die Nussplatte in kleine Stücke brechen oder schneiden.