

## Karamell-Krokant-Bark

---

35g Zucker  
40g gehackte Nüsse  
150g Vollmilch  
50g Zartbitterschokolade  
3-4 El Karamellcreme (z.B. von Bonne Maman)



---

Für den Krokant den Zucker in eine kleine Pfanne geben und erhitzen. Nicht darin rühren, sondern einfach so lange stehen lassen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist und in der Zeit schonmal einen Bogen Backpapier bereit legen. Zu dem Zeitpunkt hatte der Zucker bei mir auch schon eine schöne bräunliche Farbe angenommen. Die Pfanne vom Herd nehmen und sofort die Nüsse (ich hatte halb Haselnüsse und halb Mandeln) dazu geben und untermischen. Am besten mit zwei Löffeln, damit ihr das Karamell schnell abstreifen und weiter mischen könnt, denn die Masse wird so ziemlich sofort fest. Auf das Backpapier schütten und dort die großen Klumpen voneinander trennen, sodass möglichst kleine Klümpchen entstehen. Dann beiseite stellen.

Als nächstes 100g der Vollmilchschokolade und die Zartbitterschokolade zerbrechen, zusammen in eine Schale geben und schmelzen. Eine feste Unterlage, zum Beispiel ein Brett, mit Frischhaltefolie umwickeln (mit möglichst wenig Falten) und bereit stellen. Sobald die Schokolade vollständig geschmolzen ist, die Hälfte auf das vorbereitete Brett gießen und dünn zu einem Rechteck verstreichen. Kurz im Gefrierfach oder zumindest Kühlschrank zwischenparken und mit der Karamellcreme fortfahren. Damit sie sich leichter verteilen lässt, sollte sie ein wenig erwärmt werden.

Sobald sie einigermaßen flüssig ist, die hoffentlich halbwegs feste Schokolade aus dem Gefrierfach holen und die Karamellcreme darauf verstreichen. Und ab damit, zurück in die Kälte.

---

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

---

Jetzt mal nach der zweiten Hälfte Schokolade schauen. Ist sie noch flüssig genug? Wenn nicht, nochmal erwärmen und glatt rühren. Diese zweite Hälfte gaaaanz vorsichtig auf der Karamellcreme verteilen, so dass nirgendwo mehr welche hervor lugt und mit dem Krokant bestreuen. Kalt stellen und die letzten 50g Schokolade schmelzen, um damit nochmal zu dekorieren.

Danach wieder zurück ins Gefrierfach und mindestens eine halbe Stunde komplett fest werden lassen. Bis zum Verschenken weiterhin kühl aufbewahren.