

# Espresso Turrón

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für 5 Personen:

120 g	Haselnusskerne, ganz
120 g	Mandeln, geschält
120 g	Zucker
60 g	Blütenhonig
150 ml	Wasser
30 g	Bitterschokolade, fein gehackt
75 g	Staubzucker
2 EL	Espressobohnen

Herstellung:

1. Ofen auf Umluft 200 °C vorheizen.
2. Haselnüsse auf ein Blech geben und auf der mittlerer Schiene 6 bis 8 Minuten rösten, bis die Häutchen der Nüsse sehr dunkel werden und abplatzen.
3. Haselnüsse auf ein Handtuch geben und damit Schalen der Nüsse abreiben.
4. Nüsse und Mandeln im Blitzhacker mahlen.
5. Zucker mit Honig und Wasser aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.
6. Schokolade mit einem Schneebesen unterrühren.
7. Nach und nach gemahlene Nüsse und Mandeln einrühren und unter ständigem Rühren bei kleiner bis mittlerer Hitze 6 bis 8 Minuten köcheln lassen, bis die Masse deutlich dicker wird.
8. Auf die Arbeitsfläche geben und ca. 30 Minuten abkühlen lassen.
9. Staubzucker sieben und unter den Teig kneten, bis eine glatte Masse entstanden ist.
10. Teig zwischen zwei Bögen Backpapier 1,5 cm dick ausrollen.
11. Gleichmäßig mit Espressobohnen bestreuen und mit dem Nudelholz darüber rollen.
12. Turrón über Nacht kaltstellen.
13. Dann mit einem Messer in spitze Tortenstücke schneiden.
14. In Alufolie verpackt hält sich der Turrón im Kühlschrank 10 bis 14 Tage.

