

# Rocky Road: Schokolade mit Popcorn, Nüssen und Trockenfrüchten

 [happy-mahlzeit.com/2020/11/25/rocky-road-schokolade-mit-popcorn-nuessen-und-trockenfruechten/](https://happy-mahlzeit.com/2020/11/25/rocky-road-schokolade-mit-popcorn-nuessen-und-trockenfruechten/)

## Zutaten für ca. 20 Stücke bzw. Backblech 25x30cm:

- 400 g Bitter-Schokolade mit 70% Kakaoanteil
- 50 g Vollmilch-Schokolade
- 50 g weiße Schokolade
- 50 g Trockenfrüchte, z.B. Cranberries, Sauerkirschen, Sultaninen
- 50 g gemische Nusskerne
- 75 g Süßigkeiten, z.B. Marshmallows, Lokum (türk. Süßigkeit), Ingwer-Plätzchen
- 25 g Popcorn-Mais
- 25 g Kokosflocken
- 1 Clementine
- 2 EL Ingwer-Sirup, von eingelegtem Ingwer
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- Pflanzenöl

## Zubereitung:

In einem Topf 1 EL Öl und den Rosmarin bei hoher Temperatur erhitzen. Die Maiskörner unterrühren, bis sie rundherum mit Öl überzogen sind. Den Deckel auf den Topf legen. Sobald die Maiskörner zerplatzen, den Deckel mit einem Geschirrhandtuch gut festhalten und den Topf alle paar Sekunden kurz rütteln, damit sämtliche Körner aufplatzen. Verbliebene Maiskörner und den Rosmarin herausholen.

Die Nüsse grob hacken und mit dem Kokos unter das Popcorn mischen. Die Schale der Clementine hineinreiben und die Mischung bei schwacher Hitze weitere 2 – 3 Minuten unter Rühren erhitzen. Ingwer-Sirup, Trockenfrüchte und die klein geschnittenen oder zerkrümelten Süßigkeiten unterrühren. Dann den Herd ausschalten. Einen großen Löffel dieser Mischung abnehmen und zur Seite legen.

Die Bitter-Schokolade in Stücke brechen und in eine große hitzebeständige Schüssel geben. Auf einem Wasserbad (auf einem Topf mit leicht siedendem Wasser) unter gelegentlichem Umrühren schmelzen lassen. Sobald sie glatt ist und glänzt, die Popcorn-Mischung unterziehen.

Ein Backblech (25x30cm) mit Öl ausstreichen und mit Backpapier auslegen. Die Masse daraufgießen und glätten. Vollmilch- und weiße Schokolade in getrennten Schüsseln über dem Wasserbad schmelzen lassen und dann kreuz und quer über das Blech ziehen.

Zum Schluß den restlichen Popcorn-Mix aufstreuen, vorsichtig in die Schokolade drücken und alles einige Stunden abkühlen lassen, bis die Schokolade fest ist.

Nun die Schokolade in beliebige Stücke brechen oder schneiden.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamies Weihnachten