

# BAJADERA

## ZUTATEN:

Zucker	400 Gram
Plasma Lane	120 Gramm
Gemalte Nüsse	120 Gramm
Butter	150 Gramm

## SCHOKOLADEN GLASUR:

Schokolade	3 Reihen
Zucker	3 Kaffeelöffel
Öl	Nicht zu viel

## VORGEHEN FÜR BAJADERA:

- 400 G ZUCKER MIT 10 ESSELÖFFELN IN EINEM TOP KOCHEN  
(BIS S GESCHMOLZEN IST)
- DAZU TUN 120 G GEMAHLENE NÜSSE UND 120 G PLASMA LANE UND NOCH 150 G BUTTER
- DAS ALLES MISCHEN UND IN 2 TEILE TEILEN
- IN EINEM TEIL 3 REIHEN SCHOKOLADE REINTUN
- ANDERE TEIL LASSEN
- DEN 1. TEIL AUF DEM BLECH FORMIEREN UND DARÜBER DEN ANDEREN TEIL DRAUF TUN
- ZULETZT DIE SCHOKOLADENGLASUR DARÜBER GIESEN

## VORGEHEN FÜR SCHOKOLADENGLASUR:

- EIN KAFFEELÖFFEL ZUCKER MIT 3 ESSELÖFFELN WASSER SCHMELZEN, DAZU 3 REIHEN SCHOKOLADE UND 1 KAFFEELÖFFEL ÖL DRÜBER GIESSEN

