

Mandelsplitter mit Honigkrokant

Gebäck » Kekse

Zutaten (40 Stück)

- » 200g Kuvertüre (Halbbitter)
- » 20g Butterschmalz
- » 40g Honig
- » 20g Butter/Margarine
- » 200g Mandelsplitter

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Die Kuvertüre in grobe Stücke hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Das Butterschmalz hinzufügen und glatt rühren. Die Kuvertüre abkühlen lassen.

2. Honig mit Butter in einem kleinen Edelstahltopf bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen. Dann die Mandelstifte hinzufügen und in der Butter-Honig-Masse ca. 5min karamellisieren lassen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und völlig auskühlen lassen.

3. Mit einem Teelöffel jeweils einen Klecks Kuvertüre auf die Mandelhäufchen setzen. Nach Belieben noch etwas Kuvertüre in eine kleine Papierspritztüte bzw. einen Gefrierbeutel füllen, eine winzige Ecke abschneiden und dünne Linien auf die Mandelsplitter spritzen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Nährwerte: 70kcal/E1g/F5g/KH4g pro Stück

angelegt am: 16.12.2003

Rezept-Nr: 771

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke