

Erdnuss-Mandel-Brittle

Krokant-Konfekt mit Erdnüssen und Mandeln.

etwa 50 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Zutaten:

150 ml Ahornsirup

200 g Zucker

150 g geröstete, ungesalzene
Erdnusskerne

100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

1 EL Butter

1 Pck. Dr. Oetker Natron

Meersalz , Fleur de sel

Wie bereite ich kleines Erdnuss-Mandel-Konfekt zu?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Zubereiten:

Ahornsirup, Zucker, Erdnüsse und Mandeln in einen kleinen Topf geben. Alles unter Rühren aufkochen und etwa 2 Min. bei mittlerer Hitze dicklich einköcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Zuletzt Natron gut unterrühren. **Hinweis:** Die Masse beginnt etwas zu schäumen und milchig-trüb zu werden. Die Masse auf das Backpapier streichen, mit Salz bestreuen und erkalten lassen.

3 Die Masse in Stücke brechen und in gut schließenden Dosen aufbewahren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können sofort nach dem Aufstreichen noch 1 Pck. Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen auf die Masse streuen.
- Die Lagerzeit beträgt etwa 2 Wochen.