

Ingwersplitter

Schnelles Konfekt - kandierter Ingwer und gesplitterte Mandeln in zartschmelzender weißer Schokolade

etwa 40 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Zutaten:

100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
25 g Kokosraspel
75 g kandierter Ingwer
150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

1 Vorbereiten:

Mandeln und Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Ingwer grob hacken und etwa 2 EL beiseitestellen. Übrigen Ingwer fein hacken. Backblech mit Backpapier belegen.

2 Zubereiten:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Finesse unterrühren. Mandeln, Kokosraspel und Ingwer unterheben und mit Hilfe von 2 Teelöffeln die Kuvertüre-Mandel-Masse in kleinen Häufchen auf das Backblech setzen. Jeweils etwas vom grob gehackten Ingwer auf die noch feuchte Kuvertüre streuen. Die Ingwersplitter auf dem Blech kühl stellen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt eines Backblechs können Sie auch ein Tablett oder ein großes Brett verwenden (Größe des Kühlschranks beachten).
- Das Konfekt kann man etwa 2 Wochen kühl aufbewahren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

