

Weihnachtliche Mandelsplitter

Mandelsplitter umhüllt von Schokolade zu Weihnachten - Mandelsplitter Plätzchen Rezept schnell und einfach selber machen.

etwa 50 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Zutaten:

200 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
50 g Orangeat
300 g Zartbitterschokolade oder Vollmilchschokolade
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
½ TL Lebkuchengewürz

Wie mache ich Mandelsplitter?:

1 Vorbereiten:

Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Orangeat fein hacken. Backblech mit Backpapier belegen.

2 Zubereiten:

Schokolade im Wasserbad schmelzen, Finesse und Lebkuchengewürz unterrühren. Mandeln und Orangeat unterheben und mit Hilfe von 2 Teelöffeln die Schokoladen-Mandel-Masse in kleinen Häufchen auf das Backblech setzen. Die Mandelsplitter auf dem Blech kühl stellen, bis die Schokolade fest geworden ist.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben fein gehacktes Orangeat auf die noch nicht fest gewordenen Mandelsplitter geben.
- 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



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)