

Weihnachtliche Mandelsplitter

Gesplitterte Mandeln umhüllt von Schokolade zu Weihnachten - Schokocrossies
lecker und schnell und einfach gemacht

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

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.