

# Ingwer-Mandel-Splitter

ca. 40 Stück    gelingt leicht  bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

100 g geröstete Mandelstifte  
30 g geröstetes Kokosette  
80 g kandierter Ingwer  
150 g gehackte weiße Kuvertüre  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

## 1 Vorbereiten:

Den Ingwer grob hacken, ca. 2 EL zur Seite geben und den übrigen Ingwer fein hacken.

## 2 Zubereitung:

Die Kuvertüre über Dampf (Wasserbad) bei schwacher Hitze schmelzen. Die Orangenschale unterrühren. Mandeln, Kokosette und Ingwer unterheben und mithilfe von 2 Teelöffeln die Masse in kleinen Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Etwas grob gehackten Ingwer auf die noch weiche Kuvertüre streuen. Die Ingwersplitter kalt stellen bis die Kuvertüre angezogen ist.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Konfekt ist gekühlt ca. 2 Wochen haltbar.