

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.