

Mandelsplitter

ca. 50 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Backblech

Konfektmasse:

200 g Mandelstifte

300 g flüssige vegane

Zartbitterkuvertüre

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Orangenschale

½ KL Lebkuchengewürz

50 g fein gehacktes Orangeat

Wie mache ich Mandelsplitter?:

1 Konfektmasse:

Die Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Kuvertüre mit Orangenschale und Lebkuchengewürz verrühren. Erkalte Mandeln und Orangeat unterheben. Von der Masse mithilfe von 2 Kaffeelöffeln kleine Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Mandelsplitter kalt stellen, bis die Schokolade fest geworden ist.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Fein gehacktes Orangeat zusätzlich auf die noch nicht fest gewordenen Mandelsplitter geben.
- Das Konfekt ist kühl gelagert ca. 2 Wochen haltbar.