

Rezept

# Honeycomb-Riegel mit Mandeln

Ein Rezept von Honeycomb-Riegel mit Mandeln, am 04.06.2023

## Zutaten

### Für den Honeycomb

<b>175 g</b> Zucker	<b>25 g</b> flüssiger Honig
<b>1 EL</b> Glukosesirup	<b>1 TL</b> Natron
Öl für den Backrahmen	

### Für die Riegelmasse

<b>120 g</b> gehäutete Mandeln	<b>1/2 TL</b> Salz
<b>600 g</b> gehackte Vollmilch-Kuvertüre	<b>30 g</b> Cornflakes

### Für die Deko

etwas Blattgold

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Backrahmen einfetten und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche stellen. Für den Honeycomb Zucker, Honig, 30 ml Wasser und Sirup unter Rühren aufkochen. Sobald die Masse kocht, nicht mehr rühren. Auf 153° erhitzen (mit Kerntemperaturfühler prüfen!), sofort vom Herd nehmen und das Natron unterheben (Achtung, heiß und blubbernd!). Die Masse zügig in einen Backrahmen gießen und abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für die Riegelmasse die Mandeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit Salz bestreuen und im Backofen (oben) ca. 10 Min. rösten. Dann abkühlen lassen. Den Honeycomb klein schneiden. Die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad temperieren (siehe Rezept-Tipp), kurz abkühlen lassen und Mandeln, gehackten Honeycomb und zerbröselte Cornflakes unterheben.
3. Die Masse in den zweiten Backrahmen gießen. Mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich die Masse gut verteilt, mind. 1 Std. kühl stellen. In 24 Riegel (à ca. 2 x 10 cm) schneiden und mit Blattgold dekorieren.