Rezept

Mandel-Weichkrokant

Ein Rezept von Mandel-Weichkrokant, am 08.06.2025

Zutaten

200 g	ganze Mandelkerne ohne Haut
120 g	Sahne
200 g	temperierte Vollmilchkuvertüre
	Butterbrotpapier
30 - 40 Stücke	30-40 Stücke Strukturfolie (Spezialversand)
200 g	Puderzucker
3 EL	weiche Butter
	Backrahmen (20 × 20 cm)
	Pralinengabel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30-40 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backrahmen mit Butterbrotpapier auslegen und auf eine hitzebeständige Fläche stellen. Für die Füllung die Mandeln mit einem scharfen Messer fein hacken. Den Puderzucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Die gehackten Mandeln dazugeben und rühren, bis der Karamell dunkler wird.

2. Sahne und Butter dazugeben und die Mischung auf ca. 118° erhitzen. Mit dem Thermometer prüfen. Sobald die Masse diese Temperatur erreicht hat, vorsichtig in den Backrahmen schütten und glatt streichen. Den Krokant 30 Min. auskühlen lassen. Den Backrahmen nach oben abziehen und den Krokant in 30-40 Stücke schneiden.

3. Die temperierte Kuvertüre bereitstellen. Krokantstücke mit der Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen und vollständig mit Kuvertüre überziehen. Auf Butterbrotpapier ablegen und auf jedes Krokantstück sofort 1 Stück Strukturfolie drücken. Kuvertüre fest werden lassen und Folie vorsichtig abziehen.