

## Rezept

# Pflaumen-Konfekt mit Mandelkrokant

Ein Rezept von Pflaumen-Konfekt mit Mandelkrokant, am 16.03.2025

## Zutaten

<b>50 g</b> getrocknete Pflaumen	<b>30 ml</b> Portwein (ersatzweise Sherry)
<b>50 g</b> gehackte Mandeln oder Nüsse	<b>50 g</b> dunkle Schokolade (70%)
<b>100 g</b> Vollmilch-Schokolade (37%)	<b>50 g</b> Sahne
<b>50 g</b> Zucker	<b>100 g</b> gehackte Mandeln
<b>1</b> Spritzbeutel	Pralinenförmchen oder Backpapier

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Die Pflaumen fein hacken und über Nacht im Portwein einweichen. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie duften. Anschließend abkühlen lassen und unter die Pflaumen mischen. Die Schokoladen hacken.
2. Sahne aufkochen und über die Schokoladen gießen. Unter Rühren darin auflösen. Wenn die Masse zu schnell abkühlt, kurz in der Mikrowelle bei mittlerer Wattzahl oder im heißen Wasserbad wieder erwärmen. Die Pflaumen-Nuss-Mischung unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen, in Pralinenförmchen spritzen oder mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf Backpapier setzen. 12 Std. bei Raumtemperatur fest werden lassen.
3. Inzwischen den Backofen auf 180°(Umluft 160°) vorheizen. Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen. Die Mandeln unterrühren. Backblech mit Backpapier auslegen, die Mandelmasse daraufgießen und verteilen. Im Backofen 15 Min. (Mitte) backen. Immer wieder kontrollieren, denn die Masse wird zum Schluss schnell braun. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Krokant in kleine Stücke brechen, auf dem Konfekt verteilen und leicht andrücken.