

Rezept

# Zweierlei Mandelsplitter

Ein Rezept von Zweierlei Mandelsplitter, am 19.04.2024

## Zutaten

|   |                              |
|---|------------------------------|
| <b>25 g</b> Zucker                      | <b>300 g</b> Mandelstifte    |
| <b>150 g</b> Zartbitterkuvertüre (60 %) | <b>150 g</b> weiße Kuvertüre |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Den Zucker in einen kleinen Topf geben, 25 g Wasser zufügen. Aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat, dann den Topf vom Herd nehmen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Mandelstifte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit dem aufgelösten Zucker anfeuchten. Im heißen Ofen ca. 10 Min. goldbraun rösten und trocknen lassen, zweimal umrühren. Mandelstifte aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
2. Zartbitterkuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Die Hälfte der Mandelsplitter dazugeben und untermischen. Die Mischung mit zwei Teelöffeln in 25 Portionen auf Backpapier setzen und ca. 2 Std. fest werden lassen.
3. Weiße Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Restliche Mandelsplitter untermischen und in 25 Portionen auf Backpapier setzen. Ca. 2 Std. fest werden lassen.