Mandelsplitter



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Schokolade, Zartbitter	150 g
Mandeln, gestiftelt	200 g
Butter	30 g
Zucker	30 g
Zimt	

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. In einem Topf Wasser erhitzen. Schokolade hacken, in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Inzwischen eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, Mandeln darin ca. 2–3 Min. fettfrei anrösten und herausnehmen.

2. Butter und Zucker in die Pfanne geben, bei mittlerer Stufe schmelzen und ca. 4 Min. goldbraun karamellisieren lassen. Mandelstifte in das Karamell geben. Mandelkaramell in einer Schüssel mit flüssiger Schokolade und einer Prise Zimt gut vermengen.

3. Auf einem Backpapier kleine Mandelhäufchen mithilfe von zwei Löffeln verteilen und fest werden lassen. Kühl und trocken aufbewahren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	249 kcal
Kohlenhydrate	11 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	20 g