

MANDELSPLITTER

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 150 g weiße Schokolade
- 150 g Milkschokolade
- 50 g Rosinen
- 3 El Rum
- 200 g Mandelstifte

Zubereitung:

Rosinen waschen, abtropfen, mit Rum übergießen und einige Stunden ziehen lassen.

Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne trocken anrösten (dadurch wird das Aroma verstärkt). Milkschokolade und weiße Schokolade getrennt im Wasserbad schmelzen, die Hälfte der Mandeln und abgetropften Rosinen mit weißer Schokolade vermischen, die andere Hälfte unter die dunkle Schokolade rühren. 10 Minuten antrocknen lassen, danach mit 2 Kaffeelöffeln kleine Häufchen auf Backpapier setzen und kühl stellen. Sobald die Schokolade fest geworden ist, Mandelsplitter vom Backpapier lösen und kühl aufbewahren.