



Last minute-Weihnachtstipp: Schoko-Mandel-Splitter mit einem Hauch Tonkabohne

Description

Supereinfach, superlecker – und Ihr macht Euch unterm Weihnachtsbaum damit superbeliebt: Diese Schoko-Mandel-Splitter machen als kleines Geschenk aus der KÄ¼che echt was her. Klingt gut? Ist gut! Die Splitter bestehen aus nur zwei Zutaten (oder drei, wenn Ihr auch Tonkabohne hinzufÃ¼gt) und sind ganz schnell gemacht. Das Rezept habe ich aus „Schokolade“ von Eliq Maranik.



Schoko-Mandel-Masse



stete Mandeln



koladig:
el-

Die
gerÄsteten
Mandeln
haben ein
tolles Aroma

default watermark



Schoko-Mandel-Splitter mit
feiner Tonkabohnennote

Zutaten Schoko-Mandel-Splitter

für ca. 18-20 Stück

100 g gestiftelte Mandeln // 70 g dunkle Kuvertüre (50-70 % Kakaoanteil) (ich: 50 g Edelbitter-Kuvertüre und 20 g dunkle Schokolade mit 73 % Kakaogehalt + Resteverwertung,) // optional: ein bisschen geriebene Tonkabohne // Alu-Pralinenkapseln

Zubereitung Schoko-Mandel-Splitter

Am Anfang wird's direkt duftig: Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett auf dem Herd vorsichtig rösten. Das „vorsichtig“ meine ich ernst, denn Nüsse werden unter Hitzeeinfluss schneller schwarz, als Euch lieb sein kann. Also gut aufpassen und die Mandeln mit einem Holzlöffel immer mal wieder fröhlich durch die Pfanne schubsen. Nach ein bisschen Bewegung werden sie goldgelb und fangen an, herrlich zu duften... dann habt Ihr alles richtig gemacht. Nun dürfen die Mandeln kurz abkühlen.

[Alternativ könnt Ihr die Mandelstifte auch bei 180° etwa 5 Minuten lang auf einem Backblech im Ofen rösten. Das ist sinnvoll, falls Ihr das Rezept verdoppelt oder verdreifacht und keine große Pfanne habt.]

Die Kuvertüre vorsichtig schmelzen. Die gerösteten Mandeln dazugeben und unterrühren. Wer mag, kann jetzt noch ein bisschen Tonkabohne feinreiben und unterrühren. Die Masse in Alu-Pralinenkapseln füllen und abkühlen lassen. In einer hübschen Pralinendose (luftdicht verschlossen) kühl aufbewahren und ab und zu immer mal einen Mandel-Splitter genießen...

Das sind so richtige „Kracher“, absolut perfekt für Schoko-Nuss-Liebhaber. Und mal ehrlich, wer ist das nicht? <3 Durchs Rösten der Mandeln hat die kleine Nascherei das gewisse Etwas, nämlich ein ganz tolles Aroma. Und die Tonkabohne gibt so ein bisschen Bittermandel-/Marzipangeschmack ab. Prädikat: lecker!

Ihr wollt mehr von Frau Maranik? Ich habe schon die [Kokos-Schoko-Kegel](#) und den [Schoko-Käsekuchen](#) ausprobiert – und lege Euch beide Rezepte sehr ans Herz. Meinen Geschmack trifft die Dame jedenfalls! TM,

Und jetzt das Wichtigste zum Schluss: Fröhliche Weihnachten! Genießt die (hoffentlich?) freien Tage, das gemächliche Beisammensein mit Euren Lieben und viiiiiel leckeres Essen.

Category

1. Pralinen & Naschen
2. Produkttests & Buchrezensionen
3. Schokolade
4. Weihnachten

Tags

1. Geschenke aus der KÄ¼che
2. KuvertÄ¼re
3. Mandeln
4. Nuss
5. Pralinen
6. Schokolade
7. Tonkabohne
8. Weihnachten

Date Created

23. Dezember 2014

Author

schokohimmel

default watermark