

Weihnachtliche Mandelsplitter

etwa 50 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Mandelsplitter:

- 200 g Mandelstifte
- 50 g Orangeat
- 300 g Zartbitterschokolade oder Vollmilchschokolade
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Orangenschale
- ½ TL Lebkuchengewürz

1 Vorbereiten:

Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Orangeat fein hacken. Backblech mit Backpapier belegen.

2 Mandelsplitter:

Schokolade im Wasserbad schmelzen, Finesse Orange und Lebkuchengewürz unterrühren. Mandeln und Orangeat unterheben und mit Hilfe von 2 Teelöffeln die Schokoladen-Mandel-Masse in kleinen Häufchen auf das Backblech setzen. Die Mandelsplitter auf dem Blech kühl stellen, bis die Schokolade fest geworden ist.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nach Belieben fein gehacktes Orangeat auf die noch nicht fest gewordenen Mandelsplitter geben.
- Die Guetzli können etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.