

Mandelsplitter by Conditorei Kreutzkamm

„Das ist mein absolutes Lieblingsrezept“, sagt Elisabeth Kreutzkamm. Sie und ihre Tochter Katharina sind die 5. und 6. Generation in der Conditorei Kreutzkamm – einer der ältesten Konditoreien Deutschlands. Elisabeth und Katharina waren zu Gast im Podcast „Hoffentlich schmeckt’s“ und haben Elisabeths Lieblingsrezept verraten. Die Mandelsplitter und viele andere Köstlichkeiten findet ihr übrigens auch im „Kreutzkamm Backbuch“ – erschienen im Callwey-Verlag.

Vorbereitung 15 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 55 Min. · 20 Portionen

Zutaten

80 g gestiftelte Mandeln
10 g Puderzucker
60 g Vollmilch-Kuvertüre

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die gestiftelten Mandeln in eine Schüssel geben und mit ein paar Tropfen Wasser befeuchten.
3. Den gesiebten Puderzucker über die Mandeln geben und alles gut vermischen.
4. Die Mandelmasse auf das vorbereitete Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten goldbraun rösten. Anschließend vollständig abkühlen lassen.
5. Dann die Mandelmasse im Backofen etwa 5 Minuten leicht erwärmen (30 Grad). Anschließend die Vollmilch-Kuvertüre temperieren und mit der Mandelmasse in einer Schüssel vermischen.
6. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen der Mischung auf ein Backpapier geben und anziehen lassen. Sobald die Schokolade fest ist, sind die Mandelsplitter bereit zum Servieren.