

Schokoladen-Mandelsplitter

Zutaten (für etwa 15 Stück):

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g Vollmilchkuvertüre
- 10 g Butter
- 100 g Mandelstifte
- 80 g ungesüßte Cornflakes
- etwas Fleur de sel

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig hellbraun rösten.

Kuvertüren und Butter in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Beim Wasserbad darf die Schüssel das Wasser nicht berühren. Der heiße Dampf bringt die Schokoladen zum Schmelzen. Zwischendurch immer wieder rühren, damit sich Schokolade und Butter gut verbinden.

Die geschmolzene Schokolade vom Herd nehmen. Cornflakes und Mandeln hinzufügen. Alles gut vermischen, bis Mandeln und Cornflakes mit der Schokolade ummantelt sind. Zum Schluss einige Prisen Salz dazugeben.

Ein Backblech oder Teller mit Backpapier belegen. Jeweils 1 gut gehäuften Esslöffel der Masse auf das Backblech setzen. Wer mag, kann auch größere oder kleinere Schoko-Mandelsplitter herstellen. Im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort fest werden lassen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 03.03.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen