



STÄDTER®

Mandelsplitter Weihnachtsmänner

FÜR 15 STÜCK | ARBEITSZEIT: 30 MINUTEN | BACKZEIT: 8-10 MINUTEN

Zutaten für die Mandelsplitter: 500 g gestiftete Mandeln, 250 g Zucker, 160 ml Wasser, 200 g Zartbitterkuvertüre | **Zutaten für die Dekoration:** Rollfondant rot, Rollfondant weiß, Holzstiele

Zubereitung:

Für die Herstellung des Läuterzuckers, den Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Sobald der Zuckersirup abgekühlt ist, 4-5 Esslöffel davon mit den gestifteten Mandeln mischen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft für 8-10 Minuten goldbraun rösten, eventuell ab und zu wenden. Anschließend abkühlen lassen. Die Kuvertüre temperieren und mit

den gerösteten Mandelstiften vermischen. Für die Mandelsplitter am Stiel die Holzstiele auf einer Silikon-Unterlage verteilen und die Mandelsplittermischung auf den Holzstielen in die gewünschte Form bringen. Warten bis die Kuvertüre ausgehärtet ist, dann mit Dekorationen aus Rollfondant dekorieren.

