

Fruchtkrokant

Kategorien: Plätzchen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

90	Gramm	Zucker
50	Gramm	Butter
25	Gramm	Bienenhonig
50	Gramm	Gehobelte Mandeln
50	Gramm	Gestiftete Mandeln
50	Gramm	Cranberrys gehackt
25	Gramm	Gehackte Pistazien

Anleitung:

1. Mandeln bei 170°C circa 10 Minuten im Ofen rösten. Vorteil gegenüber Pfanne: Die Mandeln brennen nicht an!
2. Pistazien und Cranberrys hacken.
3. Zucker schmelzen, in der Zwischenzeit Butter und Honig erwärmen. Gemisch in den geschmolzenen Zucker geben. So lange rühren, bis die Masse bindig ist.
4. Mandeln und Cranberrys unterrühren.
5. Die klebrige Masse ausrollen. Dafür am besten ein Backpapier unter die Masse und ein weiteres darüber legen. So bleibt nichts am Nudelholz hängen. Optimale Höhe: 1 cm.
6. Gehackte Pistazien drüber streuen.
7. Pralinenkörper mit einem Pralinenausstecher ausstechen.
8. Die Unterseite der Praline bis zur oberen Kante in dunkle Kuvertüre tauchen, kurz anziehen lassen.