

Krokant - Bissen

Kategorien: Konfekt, Plätzchen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

ZUTATEN

20	Gramm	Butter
60	Gramm	Zucker
125	Gramm	Abgezogene gehackte Mandeln Öl zum einfetten
100	Gramm	Zartbitterkuvertüre
5	Essl.	Sahne

Anleitung:

Die Butter mit dem Zucker so lange erhitzen, bis die Masse leicht gebräunt und der Zucker gelöst ist. Die Mandeln hinzufügen, unter Rühren erhitzen, bis der Krokant genug gebräunt ist. Dann die Masse auf ein geöltes Backblech geben. Die erkaltete Krokantmasse in kleine Stücke zerstoßen. Die Kuvertüre in kleine Stücke brechen und mit der Sahne in einem kleinen Topf im Wasserbad glattrühren. Dabei sollte sie nicht über 40°C erhitzt werden, sonst wird sie nach dem Erkalten grau. Etwas abkühlen lassen und den Krokant unterrühren. Von der Masse mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen abstechen, auf Alufolie setzen und im Kühlschrank fest werden lassen.

In der Zwischenzeit den Zuckerüberzug zum Wälzen des Heidesands vorbereiten: In einem tiefen Teller werden Zucker und Vanillezucker gut miteinander vermischt. Tipp: Verwenden Sie gerade hier echten Vanillezucker*. Diesen bekommen Sie im Reformhaus oder in gut sortierten Backabteilungen.

Den Heidesand solange backen, bis er goldgelb ist. Beim Anbrechen darf in der Mitte noch ein kleiner weicher Kern sein. Die Plätzchen garen noch etwas nach und bleiben so schön zart.

Die Plätzchen vom Blech lösen und sofort mit der Oberseite in die Zuckermischung legen und leicht andrücken. Wichtig: Die Plätzchen müssen noch warm sein, sonst bleibt der Zucker nicht haften. Anschließend die Plätzchen auf ein Kuchengitter legen, vollständig auskühlen lassen und gut verschlossen aufbewahren.