

Mandel-Kokos-Splitter

Kategorien: Plätzchen, Konfekt

Zutaten für: 40 Portionen

100	Gramm	Mandeln
1	Essl.	Puderzucker
50	Gramm	Kokosraspel
250	Gramm	Zartbitterschokolade

Anleitung:

1. Schritt Ofen auf 180°C vorheizen. Mandeln mit dem Puderzucker vermischen und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Im vorgeheizten Backofen nach Belieben rösten. Abkühlen lassen. Anschliessend mit den Kokosraspeln vermengen.

2. Schritt 2/3 der Zartbitter-Schokolade im Wasserbad schmelzen. Den Rest klein hacken. Sobald die Schokolade flüssig ist (darf nicht heiß, nur angenehm warm) aus dem Wasserbad nehmen. Kleingehackten Schokolade unterrühren und warten bis sie sich aufgelöst hat. Mandelgemisch unter die Schokolade rühren und mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf Backpapier setzen. Abkühlen lassen.

Dieses Rezept ist vegan. Allerdings kann man die Zartbitter-Schokolade natürlich durch seine Lieblingsschokolade ersetzen. Die Splitter sind schnell gemacht und seeehr beliebt bei Gästen. Hier gibt es noch mehr