

Werthers Echte - Kekse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

		Schneller Mandel-Keks zu Cappuccino
1/2	Pack.	Süßigkeiten (Werthers Echte, harte Sahnekaramell-Bonbons)
1	Pack.	Mandel(n) (Blättchen)

Anleitung:

Werthers Echte auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im heißen Rohr (200 Grad) für 5 bis 10 Min. erhitzen bis sie verlaufen.

Jetzt schnell arbeiten: Blech aus dem Ofen, Backpapier auf die heiße Masse geben und mit Nudelholz platt und dünn walzen (Bonbons verbinden sich zu einer großen Platte). Backpapier wieder abziehen und mit Mandelblättchen bestreuen. Noch mal für 5 Min. in den heißen Ofen geben, bis die Mandelblättchen etwas einsinken.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die erkaltete Platte in beliebige Stücke brechen oder noch heiß mit dem Pizzaschneider in Stücke schneiden.

Geht schnell und schmeckt zum Cappuccino-Mousse oder zum Espresso.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten