

Mandel - Flocken - Knusperle

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Mandeln
4	Essl.	Honig
2	Essl.	Pflanzenmargarine
1	Essl.	Abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
1	Prise	Jodsalz
	Etwas	Öl für die Folie
75	Gramm	KELLOGG'S CRUNCHY NUT CORN FLAKES

Anleitung:

Zubereitung: Geben Sie die Mandeln für 3-4 Minuten in kochendes Wasser. Dann gießen Sie die Mandeln in ein Sieb ab, lassen sie etwas abkühlen und drücken die hellen Mandelkerne heraus. Anschließend hacken Sie die Mandeln klein, rösten sie zusammen mit Honig, Margarine, Orangenschale und Salz in einer Pfanne, bis die Mandeln goldbraun sind, und mischen dann KELLOGG'S CRUNCHY NUT CORN FLAKES darunter. Nun bestreichen Sie die Alufolie mit Öl. Zum Schluss formen Sie aus der Mandelmasse kleine Kugeln, legen diese auf die Folie und lassen sie erkalten. Guten Appetit!