

## Mandel - Häufchen

Kategorien: Pralinen, Plätzchen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mandelstifte
2		Essl. Lauerzucker
90	Gramm	Vollmilchkuvertuere

### Anleitung:

Die Mandelstifte gut mit dem Lauerzucker ischen Die Mischung auf einem Backblech oder in einer Pfanne mit Hitzebeständigen Griffen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad in ca. 10 Minuten goldbraun Anroesten. Die Mandeln während dieser Zeit gelegentlich umrühren und Staendig beobachten, damit sie nicht zu stark braeunen. Herausnehmen und auskuehlen lassen. Ab und zu umrühren, damit sie Nicht aneinander kleben. Die Kuvertuere schmelzen, temperieren und die Mandelstifte dazugeben. Beides gut miteinander vermengen, so dass alle Mandelstifte Vollstaendig mit Kuvertuere ueberzogen sind. Mit Hilfe von zwei Essloeffeln (Teelloeffel sind meiner Meinung nach Besser) kleine Haeufchen von der Mandelsplittermasse abnehmen und zum Trocknen auf Backpapier setzen. Dabei sehr zuegig arbeiten, weil die Kuvertuere verhaeltnismaessig schnell fest wird. Die festgewordenen Mandelhaefchen in eine Gebaeckdose schichten; Jede Schicht mit Pergamentpapier abdecken.