

Mandel - Knusperhäufchen

Kategorien: Konfekt, Plätzchen, Pralinen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Rosinen
20	ml	Rum
400	Gramm	Milkschokoladen-Kuvertüre
150	Gramm	Geröstete Mandelstifte
50	Gramm	Grobe Haferflocken oder Cornflakes

Anleitung:

Die Rosinen mit Rum übergießen und über Nacht ziehen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen, die Rosinen, die Mandelstifte und die Haferflocken/Cornflakes vorsichtig untermengen. Mit zwei Teelöffeln Häufchen abstechen und auf Pergamentpapier auslegen. Die Häufchen trocknen und im Kühlschrank völlig fest werden lassen.