

Mandelhäufchen

Menge:

Zutaten: 300g Mandelstifte
200g Zartbitterschokolade

Zubereitung: Die Kuvertüre schmelzen.

Die Mandeln mit der geschmolzenen Kuvertüre verrühren und mit einem Teelöffeln kleine Häufchen auf Butterbrotpapier setzen.

Das Konfekt mindesten 24 Stunden in einem geheizten Raum trocknen lassen.

Tips: