

Weihnachtsbacken Rezepte

Knusperhäufchen

Anzahl: 20 Stück

Gattung: Backen, Konfekt, Weihnachten

100 g Vollmilchschokolade	40 g Rosinen (ungeschwefelt)
20 g Butterschmalz	25 g Kokosraspel
50 g Mandelstifte	1 Essl. (20 g) Zuckerrübensirup
20 g Mandelblättchen	1 Essl. Rum oder Mandellikör

Die Schokolade zerbrechen und in einem Topf im Wasserbad auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 1-2 schmelzen lassen. Das Butterschmalz dazugeben und mit der Schokolade zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Im Wasserbad warm halten.

Die Mandeln in einer beschichteten Bratpfanne trocken rösten, zusammen mit den Rosinen und den Kokosraspeln in eine Schüssel geben und gut mischen. Den Zuckerrübensirup, Rum oder Likör zufügen und alles zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten.

Die Mandelmasse mit der flüssigen Schokolade gut mischen und 5 Minuten abkühlen lassen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen abstechen und in die Pralinenkapseln setzen.