Weihnachten Backen Rezepte

Mandelkonfekt

Gattung: Backen, Gebäck, Pralinen, Kekse, Weihnachten

50	g	Butter	300	g	geschälte, gehobelte -Mandeln
200	g	Zucker			
2	Pack.	Vanillezucker	150	g	fein gewürfeltes Orangeat
250	ml	Sahne			Zartbitter-Kuvertüre

Butter, Zucker und Vanillezucker unter Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker leicht gebräunt ist. Sahne hinzufügen, unter Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist.

Mandeln und Orangeat unterrühren. Die Masse nochmals unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis sie gut gebunden und fest ist.

Mandelmasse in kleinen Häufchen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Bei 175 - 200 ca. 10 Min. backen. Gebäck auf der unteren Seite mit Kuvertüre bestreichen.