

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Krokantschnitten

Gattung: Backen, Plätzchen, Krokant, Mandel, Schokolade, Weihnachten

---

1	Tafel Bitterschokolade	150 g	gehackte Mandeln
350 g	Kristallzucker	Ö	Liter zum Ausfetten
1	Essl. Zitronensaft		

---

Bitterschokolade in eine Schüssel hobeln und im Wasserbad (handwarm) weich schmelzen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die gehackten Mandeln in einer Pfanne hellbraun rösten. Den Zucker in einem Topf oder einer Pfanne karamellisieren lassen, Zitronensaft begeben und die noch heißen Mandeln in den hellen Karamell mischen.

Das Karamellgemisch auf ein geöltes Backblech geben, flach auseinander drücken und ca. 10 Minuten in den Ofen geben. Dann den Ofen abschalten und ein Viertel des Krokants vom Blech nehmen. Den Rest wieder in den abgeschalteten Ofen geben und die Ofentüre etwas geöffnet lassen. Die Krokantmasse auf einer Marmorplatte dünn auswellen. Dies muss sehr schnell geschehen, da die Masse rasch erstarrt und dann sehr fest wird. Mit einem Messer rautenförmige Plätzchen ausschneiden. Jeweils eines davon mit der weichen Schokolade bestreichen und mit einem anderen Plätzchen bedecken.

Die restliche Krokantmasse anschließend wie beschrieben verarbeiten. Die Krokantschnitten in einer dicht schließenden Blechdose kühl und trocken lagern. Sie halten sich ca. 4 Wochen.