



# Haus der Jugend - Rezepte

## Mandelsplitter/ Cornflakesplitter

Gewählte Zutaten (für 60 Stück):

- 300 g Kuvertüre (Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade (je nach Geschmack) oder gemischt
- 350 g gestiftelte Mandeln oder etwas klein gebrochene Cornflakes.

### Zubereitung:

Schokoladenkuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Dazu einen kleinen Topf in einen mit heißem, nicht mehr kochendem Wasser halb gefüllten größeren Topf setzen, so dass er schwimmt. In den kleineren Topf darf kein Wasser spritzen, das sich mit der Schokolade mischen könnte.

Nun die Kuvertüre klein brechen oder schneiden (evtl. mit Hilfe einer erwachsenen Person).

Die Schokostückchen in den kleinen Topf geben und langsam unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen.

Hin und wieder mit einem Fingerchen die Temperatur der Schokolade prüfen (die Temperatur sollte gut auszuhalten sein, dann ist die Schokolade warm genug). Wenn die Temperatur zu heiß wird, wird die Schokolade beim Abkühlen grau (das ist nicht schlimm, sieht aber nicht so schön aus)

Mandelsplitter/Cornflakes sofort mit der geschmolzenen Schokolade verrühren. Mit 2 Teelöffeln kleine längliche Häufchen auf einen Bogen Backpapier setzen. (Falls die Schokolade zu fest wird, kannst Du sie im Wasserbad wieder etwas erwärmen).

Die Mandel-/Cornflakesplitter bei Zimmertemperatur fest werden lassen.