NORD/LB

Sie wissen, dass wir mit unseren Rezepten stets das Einfache zum Besonderen machen. Jetzt, zum Höhepunkt des Jahres, machen wir das Besondere für Sie einfach. Vier Zutaten und der ganze Zauber eines duftenden Konfekts.

Mandel-Schokoladen-Schneeflocken mit getrockneten Aprikosen

Zutaten:

180 g blanchierte weiße Mandelstifte
300 g Valrhona-Schokolade „Ivoire“ (weiß)
100 g getrocknete Aprikosen
nach Belieben Puderzucker

Zubereitung: Die Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne (mittlere Hitze) oder im vorgeheizten Ofen bei 200 °C goldbraune Farbe annehmen lassen.

Währenddessen die Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Die getrockneten Aprikosen in kleine, feine Würfel schneiden.

Die gebräunten, ausgekühlten Mandelstifte und die gewürfelten Aprikosenstücke in die geschmolzene Schokolade geben und die Masse auf einer Silikonmatte oder einem Backpapier zu kleinen Schneeflocken drapieren.

Wenn die Mandel-Schokoladen-Schneeflocken richtig ausgekühlt sind, diese mit gesiebtem Puderzucker bestäuben und auf einer gekühlten Platte anrichten.

Tipp: „Wenn die Schneeflocken aufbewahrt werden sollen, empfehle ich, diese in einer luftdichten Dose schichtweise mit Backpapier-Zuschnitten zu lagern. Die Schneeflocken allerdings erst kurz vor dem Servieren wieder mit Puderzucker bestäuben.“