

Mandel-Tonka-Konfekt



Das brauchst du (ergibt je nach Größe 35- 40 Stücke):

Für die Tonkabohnen-Knusperkrümel:

40 g Puderzucker
40 g Weizenmehl oder Dinkelmehl
40 ml Sahne
½ frisch geriebene Tonka-Bohne

Für das Mandelkrokant:

150 g gehackte Mandeln
75 g Puderzucker

Außerdem

350g weiße Schokolade
nach Belieben dunkle Schokolade zum Verzieren

So machst du´s richtig:

- 1.) Heize den Backofen auf 180 Grad Umluft vor.



- 2.) Gib den Puderzucker, das Mehl, die Sahne und die geriebene Tonkabohne in eine Schüssel und rühre um. Es entsteht eine zähe Masse.



- 3.) Streiche diese Masse, wie oben zu sehen ist, auf ein Backblech. Am besten geht das mit einer so genannten Winkelpalette, die du oben im Einsatz siehst. Die einzelne Bohne ist übrigens eine Tonka-Bohne. Streiche die Masse sehr dünn aus, denn sie wird anschließend sowieso zerkrümelt.



- 4.) Mache nun das Krokant: Dazu musst du die Mandeln und den Puderzucker, wie oben zu sehen, in einem Topf erhitzen. Erst 1 Minute auf voller Heizkraft, dann auf die Hälfte runter schalten und noch 5 Minuten weiter erhitzen. **Immer wieder umrühren, nie weg vom Herd! Du machst nämlich gerade nichts anderes als gebrannte Mandeln. Daher musst du immer, wirklich immer umrühren, sonst brennen nicht nur die Mandeln!!!!!!**



- 5.) Breite nun die Mandeln auf Backpapier aus und lass sie kurz kalt werden.
6.) Nimm den Teig aus dem Ofen und lasse ihn kalt werden. Er sieht jetzt aus wie auf dem Bild oben.



- 7.) Wenn er kalt ist, kannst du aus dem Teig Krümel machen. Entweder wie oben, in einem Thermomix, also einer Küchenmaschine, oder in einem Handtuch eingewickelt und draufschlagen. Dann hast du kleine Krümel, wie oben.
- 8.) Mach nun die Schokolade in einem Simmertopf oder in Wasserbad flüssig.
- 9.) Gib nun die andren Sachen, also Knusperkrümel und Mandelkrokant hinein und rühre um.
- 10.) Mache nun mithilfe von 2 Teelöffeln kleine Häufchen und lege sie auf ein Backpapier, wie oben.
- 11.) Lass alles kalt werden und verziere, wenn du willst, mit dunkler Schokolade.