

Schokoladenbruch mit Krokant

75 g Zucker, 100 g gehackte Mandeln, 250 g temperierte dunkle Kuvertüre

1. Gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.
2. Zucker in einer Pfanne nach und nach trocken karamellisieren.
Warmen Mandeln zum Karamell geben, unter den Zucker heben, bis alle Mandeln gleichmäßig vom Karamell umhüllt sind.
3. Mandeln auf Backpapier geben und mit einem Kochlöffel so verteilen, dass möglichst keine großen Krokantstücke entstehen.
4. Den abgekühlten Krokant zerkleinern (hacken) und mit der temperierten Kuvertüre mischen.
5. Die noch warme flüssige Schokoladen-Krokantmasse auf einem Blech mit Backpapier 1-2 cm hoch gleichmäßig verteilen.
Anziehen lassen und in Stücke brechen.

Fruchtkrokant

300 g Zucker, 100 g Butter, 100 g Honig

250 g Mandeln (gehackt oder gehobelt), 50 g Pistazien (Kürbiskerne), 100 g Marzipan

300 g Dickzuckerfrüchte (Zitronat, Orangeat, Belegkirschen o.ä.)

oder getrocknete Früchte (Aprikosen, Pflaumen, Birnen o.ä.)

temperierte dunkle Kuvertüre

1. Zucker mit etwas Wasser köcheln lassen bis der Zucker hell karamellisiert.
2. Vom Herd nehmen und Butterflocken zugeben.
3. Alle weiteren Zutaten nach und nach hinzugeben, dabei kräftig umrühren.
4. Die Masse auf ein mit Blech mit Backpapier (mit ca. 1 cm Rand) geben.
Mit einem weiteren Papierbogen abdecken und in Form drücken.
5. Abkühlen bis die Masse schnittfest ist.
6. In Rauten schneiden und bis zur Hälfte in temperierte Kuvertüre tauchen.
Auf Backpapier absetzen und anziehen lassen.