

Hier und heute



Selbstgemachte Mandelsplitter (Osternest aus Mandelsplittern)

Mandeln und Schokolade sind eine köstliche Kombination. Pâtissier Matthias Ludwigs zeigt, wie Sie Mandelsplitter ganz einfach selbstmachen. Er mischt in sein Rezept außerdem Rosinen und zeigt, wie Sie aus denselben Zutaten ein Osternest fertigen können.

Die Rezepte

von Matthias Ludwigs

Mandelsplitter (mit Rosinen)

(für circa 45 Stück)

- 150 g Mandelstifte
- 20 g Zucker
- 15 ml Wasser
- 90 g Rosinen
- 45 g geröstete Haselnüsse, gehackt
- 190 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung

Die Mandelstifte mit Zucker und Wasser in einer kleinen Schüssel vermischen. Auf ein Backblech mit Papier geben, gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft acht bis zwölf Minuten goldbraun rösten.

Die Mandelstifte etwas auskühlen lassen, dann in größere Brocken teilen.

Die Kuvertüre schmelzen und leicht abkühlen lassen. Die komplett ausgekühlten Mandelstücke mit Rosinen und Haselnüssen vermischen, die Kuvertüre zugeben und alles verrühren. Dabei eher etwas länger rühren, damit die Kuvertüre durch die Bewegung ausreichend vorkristallisiert und so gut fest werden kann. Die Mandelsplitter dann zügig auf Backpapier zu kleinen Häufchen in gewünschter Größe formen und festwerden lassen.

Tipps

- Wer keine Rosinen mag, kann diese durch weitere Mandelstifte ersetzen.
- Es kann ratsam sein, nicht direkt alles zu mischen, sondern in zwei Durchgängen zu arbeiten. Dann gelingt das Formen besser.

Osternest

Aus der Mandelsplittermasse lässt sich auch ein Osternest formen. Hierfür eine Schüssel von circa 16 cm Durchmesser mit Frischhaltefolie auslegen und darüber die Mandelmasse auftragen. Eine zweite Lage Frischhaltefolie darauf geben und alles mit einer Suppenkelle oder ähnlichem gleichmäßig verstreichen. Die Mandelsplittermasse festwerden lassen, mit der Folie vorsichtig aus der Schüssel lösen und dann die Folie entfernen.