

Haselnußsplitter Rezept

Haselnußsplitter

Zutaten:

200 g grob gehackte Haselnüsse
200 g Kuvertüre (Typ Zartbitter)
1 – 2 TL Butter

Zubereitung:

Die grobgehackten Haselnüsse in einer Pfanne mit der Butter gut anrösten und danach abkühlen lassen.

Die Kouverture im Wasserbad auflösen und mit den Mandeln vermischen.

Auf eine Backunterlage geben und fest werden lassen.

Lagerung

Nach ca. 1 Tag entwickelt sich das beste Aroma für die Mandelsplitter...

Tipp

Die Zutaten des Gebäckes, bitte mit der Waage genau abwiegen..

[Zurück zu Backrezepte](#)

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)