Krokantbissen



Zutaten für ca. 40 Stück:
20 g Butter
60 g Zucker
125 g abgezogene, gehackte Mandeln
Öl zum Einfetten
100 g Zartbitterkuvertüre
5 Esslöffel Sahne

Zubereitung:
Die Butter mit dem Zucker so lange erhitzen, bis die Masse leicht gebräunt und der Zucker gelöst ist. Die Mandeln hinzufügen, unter Rühren erhitzen, bis der Krokant genug gebräunt ist.
Dann die Masse auf ein geöltes Backblech geben. Die erkaltete Krokantmasse in kleine Stücke zerstoßen. Die Kuvertüre in kleine Stücke brechen und mit der Sahne in einem kleinen Topf im Wasserbad glatt rühren. Dabei sollte sie nicht über 40°C erhitzt werden, sonst wird sie nach dem Erkalten grau. Etwas abkühlen lassen und den Krokant unterrühren.
Von der Masse mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen abstechen, auf Alufolie setzen und im Kühlschrank fest werden lassen.