



Karamell - Mandel - Blätter

- **Portionen:** 40
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '40', 'yield' : '' });
```

Frappierend einfach und dabei so...lecker

Zutaten

- Für ca. 40 Stück
- 200 g harte Karamell Bonbons
- 100 g Mandelblättchen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Bonbons in einem Gefrierbeutel mit dem Rollholz zunächst grob stoßen, anschließend mit dem Stabmixer recht fein mahlen.

Schritt2

Auf dem flachen Backblech, (mit Backpapier ausgelegt) einen beliebig großen Ausstechring setzen.

Schritt3

Die Mandelblättchen nicht zu dick, über einander liegend ausstreuen. Darüber das Karamell Pulver gleichmäßig streuen, bedecken und den Ring abheben.

Schritt4

Weiter, mit etwas Abstand fortfahren, bis alles verbraucht ist.

Schritt5

Für 2 min. in die mittlere Schiene des auf 180 ° C vorgeizten Backofen geben, den Karamell schmelzen lassen.

Schritt6

Danach auskühlen lassen und vorsichtig vom Papier lösen.

Schritt7

Ev. wie Florentiner von einer Seite mit flüssiger Schokolade bestreichen.

Schritt8

Halten in einer gut verschlossenen Plätzchen Dose 5 - 6 Wochen.

Rezeptart: Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karamell-mandel-blaetter/>