



# 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/>