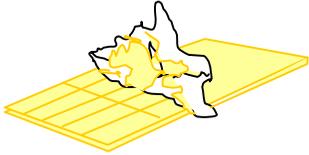
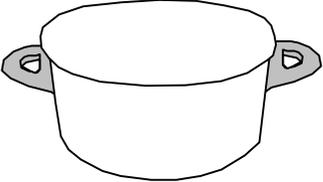
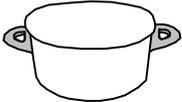
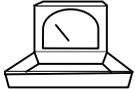
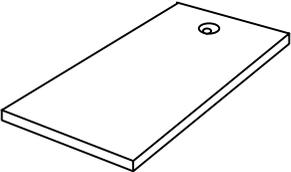
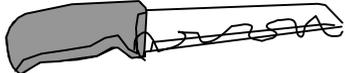


Weißer Mandelsplitter

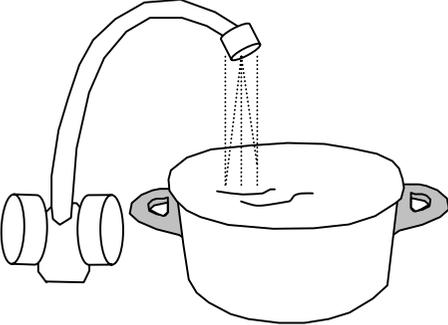
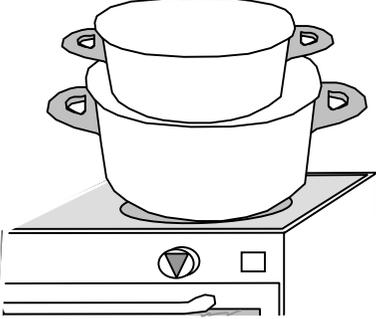
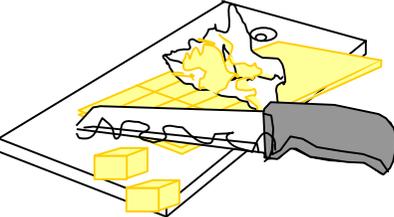
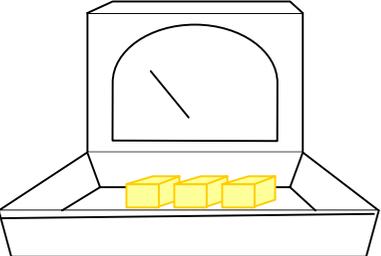
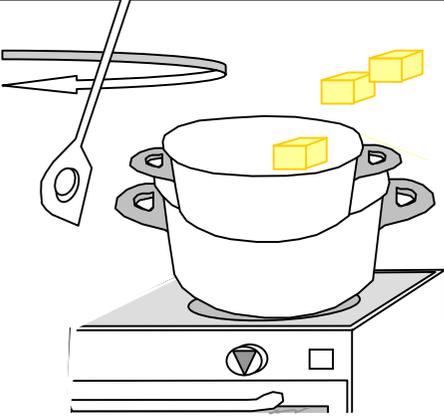
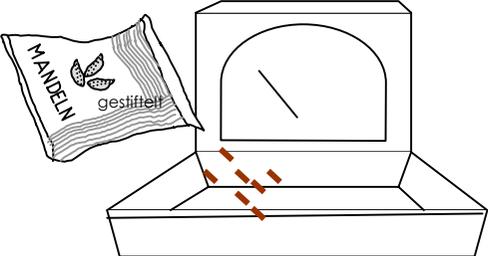
Zutaten:

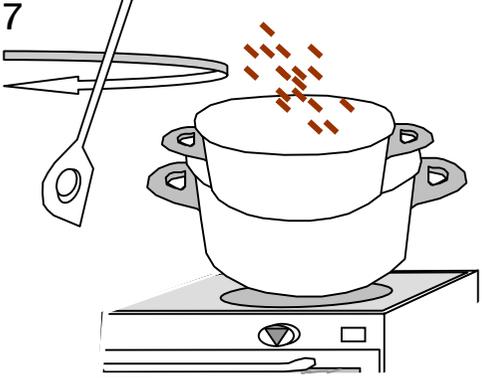
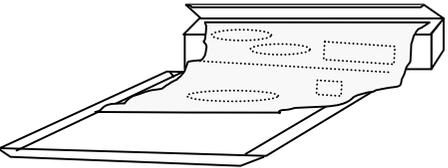
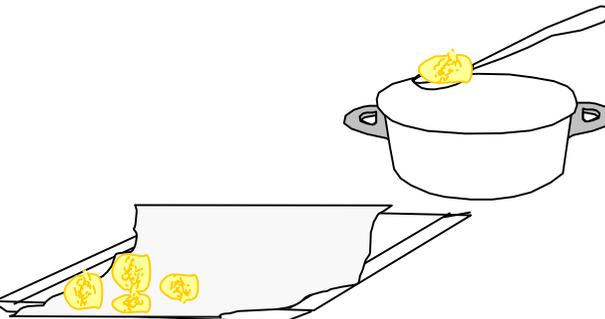
200 g weiße Kuvertüre	200 g Mandelstifte
	

Arbeitsgeräte:

1 großen Topf	1 kleinen Topf	1 Backblech	1 Waage	2 kleine Löffel
				
1 großes Brettchen	1 Brotmesser	Backpapier		
				

Arbeitsschritte:

<p>1</p> 	<p>2</p> 	<p>3</p> 
<p>Wasser in den großen Topf geben, bis er halb voll ist.</p>	<p>Den großen Topf auf den Herd stellen, den kleinen Topf in den großen Topf stellen und das Wasser erhitzen.</p>	<p>Kuvertüre klein schneiden.</p>
<p>4</p> 	<p>5</p> 	<p>6</p> 
<p>200 g Kuvertüre abwiegen.</p>	<p>Kuvertüre in den kleinen Topf geben und schmelzen. Dabei rühren.</p>	<p>200 g Mandelstifte abwiegen.</p>

<p>7</p> 	<p>8</p> 	<p>9</p> 
<p>Mandelstifte in den Topf geben, umrühren.</p>	<p>Backpapier auf das Backblech legen.</p>	<p>Mit einem kleinen Löffel etwas Masse auf das Backblech legen. Den zweiten Löffel zur Hilfe nehmen. Kühl stellen.</p>
		
<p>Schön verpacken und verschenken, oder selber essen.</p>		