

Hafer-Krokant-Ecken

Leicht ⌚ ca. 30 Min.



Zutaten | 20 Portionen

60 g kernige Haferflocken
30 g Mandelblättchen
40 g Marzipan-Rohmasse
100 g Puderzucker
25 g flüssiger Honig
40 g Butter
1 Prise Salz
Abgeriebene Schale von 1 Orange
100 g Zartbitter-Kuvertüre
Öl

Nährwerte pro Portion

kcal	95
Kohlenhydrate	11 g

Zubereitung

Haferflocken und Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Sofort herausnehmen und mittelfein hacken. Das Marzipan grob raspeln.

Puderzucker in einem Topf mit dickem Boden (z. B. gusseisern) schmelzen und hellbraun karamellisieren lassen. Honig, Butter und Marzipanraspel zugeben und zu einer glatten Masse rühren. Vom Herd nehmen. Hafer-Mandel-Mix und Orangenschale unterrühren.

Masse (Vorsicht, heiß!) auf ein geöltes Stück Backpapier geben, mit Öl bestreichen und mit einem zweiten Stück Backpapier bedecken. Mit Hilfe einer Teigrolle zu einem Rechteck (ca. 30 x 10 cm; 0,5 cm hoch) ausrollen. Kanten mit Hilfe eines großen Messers möglichst gerade formen. Oberes Backpapier abziehen. Krokantplatte mit dem Messer in ca. 5 x 6 cm große Rechtecke schneiden und diese jeweils



Ballaststoffe (0,14 g Beta- Glucan)	1 g
Eiweiß	1 g
Fett	5 g
Salz	0 g

zu Dreiecken halbieren. Krokant ca. 1 ½ Stunden auskühlen lassen.

Krokantplatte vorsichtig in die zuvor angeschnittenen Dreiecke teilen. Kuvertüre grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Dreiecke jeweils mit den Außenkanten in die Kuvertüre tauchen. Auf Backpapier legen und trocknen lassen.

Tipp: In einer Blechdose kühl gelagert bleiben die Hafer-Krokant-Ecken 3-4 Wochen frisch.