

Mandel-appelsin konfekt

20 - 25 stk.



nem

Op til 100 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

foodprocessor eller minihakker

Konfekten:

2 poser Dr. Oetker Hakkede Mandler (100 g)

1 bæger Dr. Oetker Appelsinskal (100 g)

50 g flormelis

1 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma

50 g blødt smør

Pynt:

100 g mørk chokolade
kandiserede violer

1 Konfektmassen:

Rist mandlerne gyldne på en tør pande.

Findel mandler, appelsinskal og flormelis i en multihakker eller foodprocessor. Rør blandingen sammen med mandelaroma og blødt smør og form massen til små kugler. Hvis massen er for blød til at forme kugler af, kan den sættes i køleskabet, så den kan samle sig inden den trilles til kugler.

2 Pynt:

Smelt chokoladen over et vandbad og overtræk kuglerne. Drys med kandiserede violer inden chokoladen størkner.

Opbevar konfekten i en lufttæt beholder i køleskabet.