

Orange mandelsplitter

20 - 25 stk.



nem

● Op til 60 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**

ca. 20 - 25 små muffinforme

Orange mandelsplitter:

2 poser Dr. Oetker Mandelsplitter

(100 g)

150 g chokolade (mørk eller lys)

1 bæger Dr. Oetker Appelsinskal

(100 g)

½ tsk. Dr. Oetker

Brunkagekrydderi

1 Orange mandelsplitter:

Mandelsplitterne ristes gyldne på en stegepande (uden fedtstof) og stilles til afkøling på en tallerken.

Hak chokoladen i mindre stykker og smelt den over et vandbad. Appelsinskal, brunkagekrydderi og de ristede mandler røres i den smeltede chokolade.

Læg ved hjælp af 2 teskeer chokolade-mandelmassen på bagepapir eller i små muffinforme. Lad orange mandelsplitterne størkne og opbevar dem i en tæt lukket beholder i køleskabet.