

## Malakow-Torte

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Konfekt  
Ingwer

### \* ZUTATEN

250 g Zucker  
200 g Honig  
100 g weiche Butter  
250 g Mandeln, abgezogen +  
; gehobelt  
75 bis 100 g feingewürfelter  
; Ingwer  
Speiseöl zum bestreichen  
100 g Halbbitter-Kuvertüre

### \* QUELLE

Weihnachts-Backen  
Ceres-Verlag,  
Dr. Oetker KG, 1996  
erfaßt von Horst Aderhold

In einem Topf den Zucker schmelzen lassen, den Honig und die Butter ungerührt hinzufügen und so lange rühren bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die gehobelten Mandeln und den Ingwer unterrühren, die Masse zum Kochen bringen und einige Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen.

Ein Backblech oder Marmorplatte mit Speiseöl bestreichen und die Krokantmasse darauf 1 bis 1 1/2 cm dick auftragen. Etwas abkühlen lassen und möglichst schnell in Rauten, Dreiecke oder Rechtecke schneiden. Krokant vollständig auskühlen lassen.

Die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Das Krokantkonfekt jeweils mit 1 oder 2 Ecken, zur Hälfte oder an den Enden hineintauchen, etwas abstreifen und auf Backpapier setzen und trocknen lassen.

Das Mandel-Ingwer-Krokant in gut verschließbare Dosen trocken und kühl aufbewahren.

HA\*\*\*\*\*