

Hier und heute

Mandelsplitter-Nikolaus

Der Nikolaus steht vor der Tür. Auch bei uns. Und Konditormeister und Patissier Matthias Ludwigs hat eine köstliche Idee im Gepäck: einen selbstgemachten Nikolaus aus Mandelsplittern. Ein hübsches kulinarisches Mitbringsel.

Das Rezept

(von Matthias Ludwigs für ca. vier Nikoläuse, je ca. 10 cm hoch)

Zutaten für den Mürbeteig

- 20 g Puderzucker
- 40 g Butter
- 60 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Gewürze nach Geschmack: z.B. Vanille, Zimt, Tonkabohne o.ä.

Zubereitung

Aus den Zutaten zügig einen glatten Mürbeteig kneten. Sie können ihn direkt weiterverarbeiten. Falls er zu weich ist, einfach kurz kaltstellen.

Den Teig vierteln und zu ca. einen Zentimeter dicken Strängen rollen. Diese als Nikolausumriss auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Enden der Stränge gut zusammendrücken oder leicht anfeuchten und gut aneinanderlegen.

Tipp: Die Nikolausform am besten vorher mit Bleistift auf das Backpapier zeichnen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft zehn bis 15 Minuten backen. Der Bräunungsgrad hängt von der geschmacklichen Vorliebe ab. Gut auskühlen lassen und bei Bedarf auf eine Platte mit sauberem Backpapier geben.

Geröstete Mandelstifte

- 120 g Mandelstifte
- ca. 10 ml Milch, Sahne oder Wasser
- ca. 10 g Puderzucker

Zubereitung

Die Mandelstifte gründlich mit den anderen Zutaten vermengen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 10-15 Minuten goldbraun rösten und gut auskühlen lassen.

Tipp: Wem das zu lange dauert, der kann die Mandelsplitter auch pur in der Pfanne anrösten, das gelingt allerdings meist nicht so gleichmäßig und sie können schneller verbrennen.

Zutaten für die Mandelsplittermasse

- 95 g Kuvertüre (nach Belieben weiße, Vollmilch oder Zartbitter)
- ca. 140 g geröstete Mandelsplitter, abgekühlt (s. Anleitung oben)

Zubereitung

Die Kuvertüre schmelzen, dafür auf maximal 35°C (handwarm) erhitzen.

Hier und heute



Die abgekühlten, gerösteten Mandeln unter die Kuvertüre rühren und dann direkt verarbeiten bzw. in die gewünschte Form bringen.

Tipps: Sie können die Mandelsplittermasse zusätzlich verfeinern, indem Sie noch insgesamt 50 g getrocknete Früchte (z.B. Cranberrys oder Rosinen) und/oder kandierte Früchte und/oder kleingehackte Nüsse nach Wahl zu der Kuvertüre geben.

In diesem Fall die geröstete Mandelsplittermenge um 50 g reduzieren. Frische Früchte eignen sich nicht. Durch ihren Wassergehalt dickt die Kuvertüre an. Außerdem würden sie die Haltbarkeit senken.

Fertigstellung

Die Mandelsplittermasse in die gebackenen Nikolausformen füllen und so glatt wie möglich darin verteilen. Die Masse komplett festwerden lassen, dafür können Sie die Nikoläuse auch kurz (fünf bis zehn Minuten) in den Kühlschrank stellen.

Tipps

- Die Nikoläuse nach Belieben mit Marzipan und/oder Fondant dekorieren.
- Aus der Schoko-Mandel-Masse lassen sich auch sehr gut klassische Mandelsplitter-Pralinen machen.
- Die Nikoläuse halten sich luftdicht und trocken verpackt (z.B. in einer Klarsichttüte oder Keksdose) circa drei Monate.