

claro Weltladen (071 845 34 44)
Mariabergstrasse 8
9400 Rorschach
www.claro-rorschach.ch

claro
FAIR TRADE

Clarotinerli

*Diese Artikel finden sie in unserem Laden

100g Cashewnüsse *
100g getrocknete Mangos *
100g Mascobado Vollrohrzucker *
1 dl Vollrahm
1 KL Butter
2 EL Mehl *
3 dl Wasser
50g Companera Kaffee-Schokolade *
½ KL Butter

Cashewnüsse hacken, Mangos mit der Schere in Würfeli schneiden, beides mit Vollrohrzucker, Rahm und Butter in einer Pfanne unter rühren erhitzen, 3-4 Min. köcheln lassen (Zucker karamellisiert dabei leicht).

Mehl daruntermischen, etwas abkühlen lassen, 2 Backbleche mit Backpapier auslegen, mit 2 Kaffeelöffel ca. 24 Häufchen in grossen Abständen auf die Bleche setzen, etwas flach drücken. Im vorgeheizten Backofen ca. 5 Min. bei 220° backen.

Herausnehmen und sofort die etwas zerlaufenen Guetzli wieder zusammenschieben, samt Papier vom Blech ziehen und erkalten lassen.

Wasser kochen, Schokolade in eine kleine Schüssel geben, mit siedendem Wasser übergossen, nicht rühren.

Wasser bis auf einen kleinen Rest nach 5 Min. weggiesen, Butter mit der weichen Schokolade verrühren.

Die Unterseite der ausgekühlten Clarotinerli damit bestreichen. Kühl lagern.

