

# Mandel-Schoko-Ribs.

 **10 Min.**

Vorbereitung

 **25 Min.**

Gesamtzeit

 **mittel**

Aufwand

## Zutaten:

- EL gehobelte Mandeln (z.B. Puda)
- EL Zucker
- Pck. Vanillinzucker
- TL gemahlener Zimt
- g Butter
- g fertiger Blätterteig (z.B. Penny Ready)
- Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
- EL Ahornsirup (z.B. Naturgut)
- g Zartbitterschokolade
- Kugeln Vanilleeis

## Zubereitung:

- 1** Mandeln zwischen den Fingern zerbröseln und mit dem Zucker, Vanillinzucker und Zimt mischen.
- 2** Butter in einem kleinen Topf schmelzen.
- 3** Teig entrollen und in 3 gleich große Streifen schneiden. Jetzt wird geschichtet! Achtung: Die Zucker-Mandel-Mischung und die Butter brauchst du 3-mal! Also jeweils bei jedem der drei Schritte nur ein Drittel davon verwenden! Von der ersten Platte die Oberseite mit Butter bestreichen und mit Zucker-Mandel-Mischung bestreuen.
- 4** Die zweite Teigplatte auflegen, leicht andrücken. Die Oberseite ebenfalls mit Butter einstreichen und mit dem Zucker-Mandel-Mix bestreuen.
- 5** Die dritte Platte auflegen, leicht andrücken. Mit einem Nudelholz leicht ausrollen, aber nur so doll drücken, dass sich die Lagen gerade eben verbinden.
- 6** Den geschichteten Blätterteig auf einen Bogen Backpapier ziehen und mit einem Messer quer in 2-3 cm breite Streifen schneiden. Achtung: Dabei das Backpapier nicht durchschneiden.
- 7** Bio-Zitronenabrieb und -saft mit dem Ahornsirup verrühren.
- 8** Die Teigoberfläche mit der restlichen Butter bestreichen, mit der Zitronenmischung beträufeln und am Ende den restlichen Zucker-Mandel-Mix darüberstreuen.

# Mandel-Schoko-Ribs.

2. Seite / es geht lecker weiter

## Zubereitung:

**9** Ribs mit dem Backpapier auf einen kalten, eckigen Pizzastein legen und bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel 10-15 Min. bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Dann vom Grill nehmen und je 3-4 Stück auf Tellern verteilen.

**Tipp:** Man kann die Ribs auch 5-8 Min. im Ofen backen. Dabei mit einem Backblech beschweren, damit die Schichten gut zusammenhalten.

**10** Schokolade fein reiben und über die noch warmen Ribs streuen.

**11** Vanilleeis neben den Ribs anrichten. Tipp: Dazu passen Beeren oder eine fruchtige Dessertsoße.