Schokomandeln

5 Min		15 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 5 Portionen



- 200 g Mandeln (mit Haut)
- 70 g Zartbitterkuvertüre
- ½ TL Zimt
- 30 g Puderzucker
- 20 g Backkakao

Zubereitung:

1. Belege ein Backblech mit Backpapier und verteile die Mandeln darauf. Heize den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vor und röste die Mandeln für 10 Minuten. Hacke währenddessen die Kuvertüre klein und gib sie mit dem Zimt in eine Schüssel.
2. Nimm die Mandeln nach der Backzeit aus dem Ofen und fülle sie direkt in die Schüssel mit der Kuvertüre. Die Wärme der Mandeln lässt die Kuvertüre schmelzen. Rühre so lange, bis alle Mandeln mit Kuvertüre ummantelt sind.
3. Siebe den Puderzucker und den Kakao in eine Schüssel mit Deckel und gib die Mandeln hinein. Schüttel nun alles kräftig durch und verteile die Mandeln anschließend auf einem Backblech zum Trocknen. Verteile sie mit 2 Gabeln locker nebeneinander, damit sie nicht aneinander kleben.

Nährwerte pro Portion: 333,4 kcal | KH 12,9 g | E 11,2 g | F 24,9 g

