

Schoko-Mandeln



Einkaufsliste:

400g unblanchierte ganze Mandeln
200g Vollmilch- oder
Zartbitterschokolade
2TL Zimt
½ TL Kardamom
Prise Nelken
Mark einer Vanilleschote
200g Puderzucker bzw. nach
Belieben mehr

So wird's gemacht

Mandeln auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Leicht mit 2 EL Puderzucker bestreuen und im Ofen bei 160°C Umluft etwa 10 Minuten rösten. Derweil Schokolade schmelzen, Mandeln in eine verschließbare Schüssel geben. Mit der Schokolade übergießen und so lange vermengen bis alle Mandeln mit Schokolade bedeckt sind. Nun Gewürze und restlichen Puderzucker hinzufügen. Schüssel schließen und ordentlich schütteln bis alle Mandeln rundherum einen Puderzuckermantel besitzen. Komplet auskühlen lassen und luftdicht verpacken.