

Kokosmandeln



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

500 g unblanchierte Mandeln	Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Mandeln auf ein Backblech mit Backpapier geben und verteilen.
80 g Puderzucker	Puderzucker und ½ TL Zimt vermischen und über die Mandeln sieben.
1 TL Zimt	Mandeln 5-7 Minuten im Ofen backen, bis die Mandeln geröstet aber nicht zu dunkel sind. Abkühlen lassen.
150 g weiße Schokolade	Derweil die Schokolade schmelzen. Den restlichen Zimt, Puderzucker und Kokosraspeln mischen.
100 g Kokosraspeln	

Die geschmolzene Schokolade über die Mandeln geben und gleichmäßig verteilen. Etwas abkühlen lassen bis die Schokolade zähflüssig ist.

Mandeln in eine große Schale geben, die Hälfte der Kokosraspelmischung darüber geben und die Mandeln gut mit der Masse vermengen, dabei die Schale gerne schütteln. Nun die restliche Kokosmasse über die Mandeln geben und nochmals schütteln.

Mandeln komplett auskühlen lassen, in Gläser füllen und luftdicht verschließen.

