



Mandelsplitter

 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Schokolade, Zartbitter	150 g
Mandeln, ganz	200 g
Butter	30 g
Zucker	30 g
Zimt	

Zubereitung

In einem Topf Wasser erhitzen. Schokolade hacken, in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Inzwischen eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, Mandeln darin ca. 2–3 Min. fettfrei anrösten und herausnehmen.

Butter und Zucker in die Pfanne geben, bei mittlerer Stufe schmelzen und ca. 4 Min. goldbraun karamellisieren lassen. Mandeln grob hacken und in das Karamell geben. Mandelkaramell in einer Schüssel mit flüssiger Schokolade und einer Prise Zimt gut vermengen.

Auf einem Backpapier kleine Mandelhäufchen mithilfe von zwei Löffeln verteilen und fest werden lassen. Kühl und trocken aufbewahren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	240 kcal		
Kohlenhydrate	14 g	Ballaststoff	4 g
Eiweiß	5 g	Fette	19 g