



Schoko-Mandeln

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Mandeln, ganz	100 g
Schokolade, Vollmilch	50 g
Schokolade, Zartbitter	50 g
Butter	15 g
Kakaopulver	2 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, mittlere Pfanne, Backpapier

1. In einer Pfanne Mandeln auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. fettfrei anrösten.
2. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade grob hacken und in einer Schüssel mit Butter über dem Wasserbad schmelzen. Mandeln mit der Schokolade vermengen und auf einem Backpapier einzeln trocknen lassen.
3. Getrocknete Schoko-Mandeln in Kakao wälzen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	162 kcal		
Kohlenhydrate	10 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	4 g	Fette	13 g