
Weihnachtsmandeln

Zutaten:

200 g Mandeln
ungeschält

200 g weiße Kuvertüre

2 TL Vanillezucker
Bourbon oder
selbst gemachter

1 Msp gemahlener Kar-
damom

1 Msp gemahlene Nelken

3 EL Kakao

4 EL Puderzucker

Mandeln in einer Metallschüssel im Backofen 10 Minuten erhitzen. Kuvertüre klein hacken. Mandeln aus dem Backofen nehmen und die Kuvertüre zugeben. Mit den Gewürzen und Vanillezucker gut verrühren bis die Kuvertüre geschmolzen ist.

Alles etwas abkühlen lassen.

In einen Gefrierbeutel Kakao und Puderzucker geben, die Mandeln hinzufügen. Den Gefrierbeutel verschließen und gut durchschütteln. Wenn die Mandeln noch klebrig sind, evtl. etwas Puderzucker zugeben.

Anschließend alles gut abkühlen lassen und genießen!

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 10 Minuten

