



# Mandelsplitter

Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Mandeln, ganz	200 g
Kuvertüre, zartbitter	150 g
Salz	

## Zubereitung



Küchenutensilien

Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Mandeln darin ca. 2 Min. fettfrei rösten. Kuvertüre in grobe Stücke brechen. Im Mixtopf Kuvertüre 8 Sek./Stufe 8 zerkleinern und umfüllen.
2. Im Mixtopf Mandeln 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Kuvertüre und 1 Prise Salz in den Mixtopf geben und 5 Min./Stufe 2/60 °C schmelzen.
3. Mit einem Teelöffel Masse in kleinen Häufchen auf Backpapier setzen und trocknen lassen. Kühl und trocken aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	202 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	16 g