



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	163 kcal
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	13 g