

Weihnachtsmandeln

Schokoladige Version der traditionellen gebrannten Mandeln - perfekt für's Fest

Vorbereitung 25 Min. · Kochzeit 10 Min. · Gesamtzeit 35 Min. · 1 Portionen

Zutaten

400 g ganze Mandeln mit Haut

200 g Zartbitter-Schokolade

2 TL Zimt

200 g Puderzucker

Zubereitung

1. Die Weihnachtsmandeln sind ein super Mitbringsel in der Vorweihnachtszeit. Im Glas oder in Plätzchen-Tütchen verpackt (mit Schleifchen dran) sehen sie richtig schick aus. Ihr könnt die Mandeln aber natürlich auch einfach selbst essen. Oder (das habe ich gemacht) einfach direkt die doppelte Menge produzieren. Den einen Teil verschenken und den anderen selbst knuspern.
 2. Legen wir los! Zuerst müssen die Mandeln geröstet werden. Dazu legt ihr ein Backblech mit Backpapier aus und verteilt die Mandeln darauf. Schiebt das Backblech auf die mittlere Schiene des Backofens und röstet die Mandeln 10 Minuten lang bei 170 Grad Umluft.
 3. In der Zwischenzeit schmelzt ihr die Schokolade im Wasserbad. Den Zimt rührt ihr einfach in die flüssige Schokolade rein. Lasst die Schokolade jetzt ein wenig abkühlen.
 4. Wenn die Mandeln geröstet sind, gebt ihr sie in eine große Schüssel (zu der es am besten auch einen Deckel gibt). Gießt jetzt die flüssige Schokolader darüber und rührt alles gut um, so dass alle Mandeln mit Schokolade ummantelt sind. Jetzt gebt ihr den Puderzucker in die Schüssel, schließt den Deckel und schüttelt die Schüssel so lange, bis alle Mandeln mit Puderzucker überzogen sind.
 5. Jetzt verteilt ihr die Mandeln nochmal auf dem Backblech und lasst die Schokolade hart werden. Fertig.
-