

KOKOSMANDELN



Schokomandeln sind ein tolles DIY Food Geschenk aus der Küche. Viele kennen die leckeren Mandeln vom Weihnachtsmarkt - aber Zuhause sind sie auch blitzschnell zubereitet. Mit nur wenigen Zutaten lassen sich so verschiedenste Geschmacksrichtungen herstellen. In diesem Rezept habe ich weiße Kuvertüre, Vanilleextrakt und Kokosraspeln verwendet. Hübsch verpackt könnt ihr die Mandeln z.B. zu Weihnachten an eure Liebsten verschenken. Perfekt für alle Schokoliebhaber.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten



Temperatur + Heizart
160 °C H

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 160°C Heißluft vor. Alternativ kannst du auch 180°C O/U verwenden.

MANDELN ZUBEREITEN

Gib die Mandeln in eine ofenfeste Form und röste sie für 12 Minuten im vorgeheizten Ofen an. Nimm die Schale aus dem Ofen und gib die weiße Kuvertüre und das Vanilleextrakt hinzu. Die Wärme der Mandeln lässt die Schokolade schmelzen. Verrühre die Mandeln nun solange, bis die Kuvertüre komplett geschmolzen ist und die Mandeln vollständig ummantelt sind. Vermixe die Kokosraspeln mit dem Puderzucker und gib die Zutaten in ein verschließbares Gefäß. Gib nun die Mandeln hinzu, verschließe das Gefäß und schüttele die Mandeln gut durch, bis alle außen ummantelt sind. Verpacke die Mandeln nun luftdicht.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 100 g** Mandeln
- 50 g** weiße Kuvertüre
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 20 g** Puderzucker
- 30 g** Kokosraspeln