RUBY HIMBEER MANDELN

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 die Ruby Schokolade - also die vierte Schokoladensorte neben weißer, Vollmilch- und Zartbitterschokolade - und gefriergetrocknete Himbeeren verwendet. Die süß fruchtige Ruby Schokolade ergänzt sich perfekt mit den leicht säuerlichen Himbeeren. 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 Ruby Schokolade hinzu. Die Wärme der Mandeln lässt sie schmelzen. Verrühre die Mandeln nun solange, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist und die Mandeln vollständig ummantelt sind. Vermixe die gefriergetrockneten Himbeeren mit dem Puderzucker und gib die Zutaten in ein verschließbares Gefäß. Gib nun auch die Mandeln hinzu, verschließe das Gefäß und schüttle 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** Ruby Schokolade
- [ ] **10 g** Puderzucker
- [ ] **15 g** Himbeeren (gefriergetrocknet)