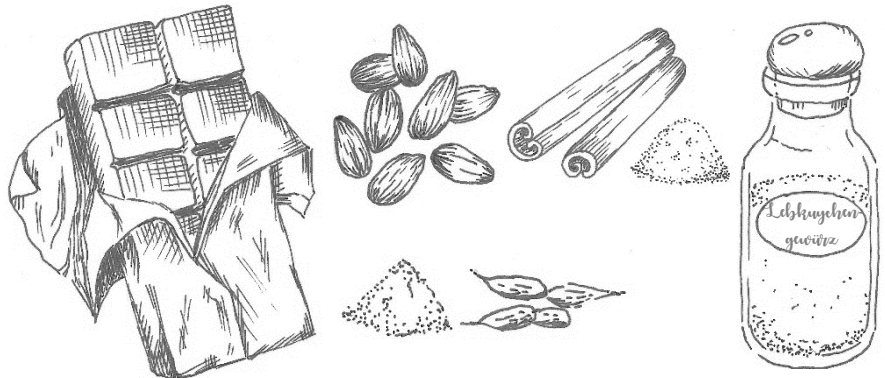


Weihnachtsmandeln

ganz einfach zu machen

für die Mandeln:

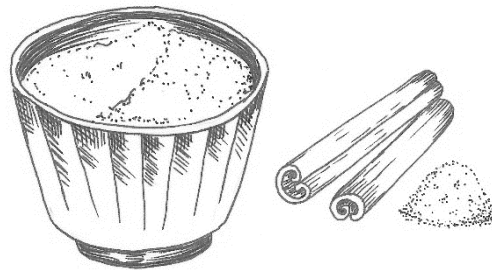
- ★ 200g Mandeln
- ★ 60-70 g Zartbitterschokolade
- ★ 1 TL Zimt
- ★ 1 TL Lebkuchengewürz
- ★ 1 TL Kardamom



Zum Wälzen:

- ★ 7 EL Puderzucker, gesiebt
- ★ 1 TL Zimt

Eine gut verschließbare, dichte Tupperbox



1. Als erstes werden die Mandeln angeröstet, weil sie erst durch das Rösten ihr tolles Aroma entfalten und wunderbar knusprig werden.

2. Dazu werden sie auf ein Backblech mit Backpapier gegeben und bei 160 °C Ober-/Unterhitze 10 -15 Minuten im Ofen angeröstet.

3. Anschließend sollten sie von dem heißen Backblech zum Abkühlen auf einen Teller oder in eine Schüssel umgefüllt werden. Sie sollten zum Weiterverarbeiten nur noch lauwarm sein.

4. Nun wird die Schokolade über einem warmen Wasserbad geschmolzen und dann der Zimt, das Lebkuchengewürz und der Kardamom in die flüssige Schokolade gerührt. Zu dieser Schokomasse kommen die Mandeln. Dann muss gut durchgerührt werden, so dass alle Mandeln mit der Schokolade ummantelt werden.

5. Der Puderzucker und der Zimt werden direkt im Anschluss in eine Tupperbox gefüllt und die Mandeln werden dazugegeben. Der Deckel wird verschlossen und alles kräftig durchgeschüttelt.

Dadurch werden alle Mandeln vollständig mit dem Puderzucker bedeckt und trennen sich voneinander. (wenn sie das nicht tun, muss man ein klein bisschen mit den Fingern nachhelfen und nochmal schütteln.)

6. Da die Schokolade ja noch weich ist, sollten die Mandeln auf einer Lage Backpapier aushärten und dann können sie auch schon vernascht oder verschenkt werden.

