

SCHOKOMANDELN

Zutaten

- 600g Mandeln mit Haut
- 150g Vollmilchkuvertüre
- 150g Zartbitterkuvertüre
- 1 EL Vanillezucker
- 3 EL Backkakaopulver
- 1 Msp. Kardamom
- 1/2 TL Zimt
- 6-8 EL Puderzucker



Zubereitung

Die Mandeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) etwa 10 Minuten rösten.

Die Kuvertüren klein hacken, zusammen mit dem Vanillezucker in eine Schüssel mit Deckel geben und die heißen Mandeln direkt auf die Kuvertüre geben, sie schmilzt dadurch. Die Mandeln gut umrühren, so dass alle Mandeln mit Schokolade bedeckt sind. Nach einer halben Stunde das Kakaopulver, den Kardamom und Zimt ebenfalls unterrühren. Nun für etwa 2 Stunden wieder alle halbe Stunde umrühren, bis die Schokolade langsam anhärtet.

Nun die Hälfte des Puderzuckers auf die Mandeln geben, den Deckel schließen und die Mandeln schütteln. Die zweite Hälfte draufgeben und nochmals schütteln. Zusammengeklebte Schokomandeln auseinanderpulen und immer mal wieder schütteln.