

Schokomandeln

Sarahs Tip – ganze geschälte Mandeln nehmen!!!

Schokomandeln

- 80 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 3 EL Ahornsirup
- 600 g Mandeln, ganz
- 100 g Kuvertüre hell oder dunkel, in Stücken
- 1 TL Zimt
- 1 MSP Koriander gemahlen

Zucker und Vanillezucker **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und in grosse Schüssel mit Deckel umfüllen

Mandeln in andere Schüssel geben und mit Ahornsirup vermischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen.

Backofen auf 150° C vorheizen und Mandeln 30 Min rösten. Blech herausnehmen und Mandeln abkühlen lassen.

Kuvertüre in den Topf geben und **10 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Zimt und Koriander begeben und **3 Min./50°/Stufe 3** schmelzen.

Die abgekühlten Mandeln zugeben und **2 Min./Stufe 1/Linkslauf** mit Hilfe des Spatels umrühren.

Schokomandeln in die Schüssel mit dem Puderzucker geben, Deckel schliessen und kräftig durchschütteln.

Mandeln in Säcklein abfüllen, dekorieren und essen oder verschenken 😊.

