

Frucht-Schoko-Mandeln aus dem Thermomix



© Frucht-Schoko-Mandeln - Rezepte mit Herz



20 Min. + Wartezeit



leicht



ca. 300 g

Fruchtige Schoko-Mandeln sind schnell zubereitet.

Wir haben 14 leckere Varianten für süße Mandeln für euch – zusammengestellt in einem praktischen [E-BOOK zum Download!](#)

Holt euch jetzt euer Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "Süße Mandeln wie vom Jahrmarkt"](#)

In unserem E-Book findet ihr folgende Rezepte:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	30 g	getrocknete Früchte (z.B. Cranberrys, getrocknete Kirschen, Zitronat) oder 1 TL Pulver aus gefriergetrockneten Himbeeren oder Erdbeeren
<input type="checkbox"/>	100 g	Schokolade (nach Belieben weiß, Vollmilch oder Zartbitter)
<input type="checkbox"/>	200 g	Mandelkerne mit Haut
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz

Zubereitung

1. Trockenfrüchte mind. 1 Std. einfrieren. Gefrorene Trockenfrüchte in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern, umfüllen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 10 zerkleinern, dann 5 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Mandeln und Salz in den Mixtopf geben und 20 Sek./ Linkslauf/Stufe 2 verrühren, bis die Mandeln komplett von Schokolade umhüllt sind.
4. Schoko-Mandeln vorsichtig in Stücke brechen, dann luftdicht in Dosen, Gläser oder Tüten verpacken und im Kühlschrank aufbewahren.
5. Vor dem Trocknen mit zerkleinerten Trockenfrüchten oder Fruchtpulver bestreuen.

Haltbarkeit: ca. 1 Woche (im Kühlschrank)

Nährwertangaben

Pro Portion (ca. 30 g): ca. 185 kcal – 6 g E – 14 g F – 8 g KH