

Glitzer-Mandeln aus dem Thermomix



© Glitzer-Mandeln - Rezepte mit Herz



50 Min. + Wartezeit



leicht



ca. 300 g

Weihnachtlicher Glitzer, auch auf unseren Schokomandeln

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"](#)

Im E-BOOK findet ihr folgende Rezeptideen:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	weiße Schokolade
<input type="checkbox"/>	200 g	Mandelkerne mit Haut
<input type="checkbox"/>	1 - 2 TL	bunte Glitzer-Zuckerstreusel

Zubereitung

1. 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.
2. Mandeln und Salz in den Mixtopf geben und 20 Sek./ Linkslauf/Stufe 2 verrühren, bis die Mandeln komplett von Schokolade umhüllt sind. Mandeln auf dem Backblech verteilen, nach Belieben mit den Toppings von Seite 17 bestreuen.
3. Mit Glitzer-Streusel bestreuen und anschließend die Schoko-Mandeln trocknen lassen.
4. Schoko-Mandeln vorsichtig in Stücke brechen, dann luftdicht in Dosen, Gläser oder Tüten verpacken und im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: ca. 1 Woche (im Kühlschrank)

Unser Tipp:

Keine Zeit, alle Mandeln sauber voneinander zu trennen? Wenn's extra-schnell gehen soll, Schoko-Mandeln nach dem Erkalten einfach in grobe Stücke brechen. In Cellophan-Tütchen verpackt sind die Bruch-Täfelchen ein hübscher Hingucker.

Nährwertangaben

Pro Portion (ca. 30 g): ca. 180 kcal – 6 g E – 14 g F – 6 g KH