Nougat-Schokoladen-Mandeln

© Nougat-Schokoladen-Mandeln - Rezepte mit Herz

20 Min. + Wartezeit

leicht

ca. 300 g

Nougat-Schokoladen-Mandeln ist nur eine Variation der Schoko-Ideen.

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

☐	**60 g**	schnittfeste Nuss-Nougatmasse
☐	**200 g**	Mandelkerne mit Haut
☐	**60 g**	Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Backblech mit Backpapier auslegen. Nougat in Stücken in den Mixtopf geben und 5 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen.
2. Mandeln zufügen und 30 Sek./ Linkslauf/Stufe 2 mit Nougat vermischen. Auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und trocknen lassen. Getrocknete Mandeln ca. 1 Std. kalt stellen.
3. Schokolade in Stücken im Mixtopf 8 Sek./Stufe 10 zerkleinern, dann 5 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. Nougat-Mandeln 20 Sek./ Linkslauf/Stufe 2 untermischen.
4. Nougat-Schokoladen-Mandeln auf einem frischen Bogen Backpapier verteilen und trocknen lassen. Dann vorsichtig in Stücke brechen und luftdicht in Dosen, Gläser oder Tüten verpacken und im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit ca. 1 Woche (im Kühlschrank)

Nährwertangaben

Pro Portion (ca. 30 g): ca. 185 kcal – 6 g E – 14 g F – 7 g KH