

## Schnee-Mandeln mit weißer Schokolade und Kokos



© Schnee-Mandeln mit weißer Schokolade und Kokos - Rezepte mit Herz



60 Min. + Wartezeit



leicht



ca. 350 g

### Wenn weiße Schokolade und Kokos mit Mandeln im Thermomix verschmelzen.

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"/>	<b>200 g</b>	Mandelkerne mit Haut
<input type="checkbox"/>	<b>130 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>20 g</b>	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	<b>90 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>1 Prise/n</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>20 g</b>	Kokosflocken
<input type="checkbox"/>	<b>125 g</b>	weiße Schokolade

## Zubereitung

1. Mandeln, 100 g Zucker, Vanillezucker, Wasser und Salz in den Mixtopf geben und **15 Min./Varoma/** Linkslauf/Rührstufe ohne Messbecher einkochen.
2. Inzwischen Backofen auf 150 °C (130 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Mandelmasse gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Im heißen Ofen ca. 30 Min. goldbraun und knusprig backen (der Zucker sollte am Ende komplett eingekocht sein). Zwischendurch mehrmals mit einem Pfannenwender umrühren, damit die Mandeln gleichmäßig bräunen.
4. Blech aus dem Ofen nehmen, Mandeln auf dem Backpapier vollständig erkalten lassen.
5. Inzwischen Mixtopf spülen und abtrocknen. 30 g Zucker und Kokosflocken im Mixtopf 10 Sek./Stufe 10 fein mahlen, umfüllen. Mixtopf säubern.
6. Schokolade in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Anschließend 5 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. Abgekühlte Mandeln zufügen und 20 Sek./ Linkslauf/
7. Stufe 2 mit geschmolzener Schokolade vermischen.
8. Mandeln auf einem frischen Bogen Backpapier verteilen. Mandeln erst dick mit der Kokos-Zucker-Mischung bestreuen, dann mit zwei Esslöffeln vorsichtig im Zucker wenden, trocknen lassen. Dann luftdicht in Dosen, Gläser oder Tüten verpacken und im Kühlschrank aufbewahren.

**Haltbarkeit: ca. 1 Woche (im Kühlschrank)**

## Nährwertangaben

Pro Portion (ca. 30 g): ca. 225 kcal – 5 g E – 13 g F – 20 g KH