Schoko-Mandeln mit Orangeat

© Schoko-Mandeln mit Orangeat - Rezepte mit Herz

20 Min. + Wartezeit

leicht

ca. 300 g

Weihnachtliche Schoko-Mandeln, feinert mit Orangeat.

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

☐	**20 g**	Orangeat
☐	**200 g**	Mandelkerne mit Haut
☐	**1 EL**	Backkakao
☐	**1/4**	Tonkabohne
☐	**100 g**	Vollmilch- oder Zartbitterschokolade
☐	**1 Prise/n**	Salz

Zubereitung

1. Orangeat mind. 1 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Gefrorenes Orangeat im Mixtopf 10 Sek./Stufe 8 fein zerkleinern, umfüllen. Mixtopf säubern. Mandeln mit Backkakao in den Mixtopf geben und 10 Sek./Linkslauf/Stufe 2 mischen, umfüllen.
3. Tonkabohne mithilfe einer Muskatreibe in den Mixtopf reiben, Schokolade zugeben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern, dann 5 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. Kakao-Mandeln zufügen und 20 Sek./ Linkslauf/Stufe 2 mit geschmolzener Schokolade vermischen.
4. Schoko-Mandeln auf dem Backblech verteilen und mit Orangeat bestreuen, 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)

Stichwort Trockenzeit:

Ideal ist, wenn die Mandeln mindestens vier Stunden, am besten über Nacht, auf dem Backblech trocknen können. Im Kühlschrank geht es schneller, aber die Schokolade kann dabei unschön weiß anlaufen.

Unser Tipp:

Ihr mögt Orangenaroma, aber kein Orangeat? Dann gebt 1 EL fein abgeriebene Bio-Orangenschale zur Schokolade in den Mixtopf und lasst das Orangeat weg

Nährwertangaben

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