

Schokomandeln aus dem Thermomix®



© Schokomandeln - Natalie @ Woidkitchen



35 Min.



leicht



ca. 800 g

Schokomandeln wie vom Weihnachtsmarkt



Die Mandeln mit dem leckeren Schokoüberzug stammen von Natalie alias "Woidkitchen" aus unserem E-Book "**Wir lieben mixen - Adventskalender**"

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ... bevor es so weit ist, brauchen wir hübsche Anregungen für Geschenke, Mitbringsel oder die Weihnachtsbäckerei. Dann gefallen euch die 24 kreativen Blogger-Ideen aus dem Thermomix bestimmt.

24 tolle Mix-Ideen erwarten euch in unserem neuen E-BOOK "!"

Folgende weitere Rezepte laden zum Nachmachen ein:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	600 g	Mandeln, ganz, ungeschält
<input type="checkbox"/>	100 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	100 g	Zartbitterkuvertüre
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zimt
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Lebkuchengewürz

Zubereitung

1. Die Mandeln auf ein Backblech geben, 25 Min. bei 150 °C Umluft im vorgeheizten Backofen rösten und anschließend abkühlen lassen.
2. Zucker in den Mixtopf geben 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren und in eine Schüssel umfüllen. Die Kuvertüre in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern, Gewürze zugeben und 3 Min./50 °C/Stufe 2 schmelzen.
3. Die Mandeln zur geschmolzenen Kuvertüre geben und 40 Sek./Stufe 1/ Linkslauf mithilfe des Spatels vermischen. Die Schokomandeln sofort in die Schüssel zum Puderzucker geben, mit einem Deckel verschließen und gut schütteln.

Haltbarkeit: Ca. 1 Woche im Kühlschrank