

Weihnachtsmandeln – einfach, schnell und mega lecker

Drei Zutaten und im Handumdrehen werden aus Mandeln köstliche Weihnachtsmandeln

von Giulia & Markus (just Touring)

Zutaten:



700g Mandeln

400g Puderzucker

200g Weihnachtsschokolade

Zur Schokolade: Wir haben die Weihnachtsmandeln mit der Weihnachtstafel von Rittersport und mit der Lindt Weihnachtsschokolade Classic getestet. Es funktioniert natürlich auch mit anderen Weihnachtsschokoladen – sie sollten allerdings nicht mit Keksen o.ä. gefüllt sein. Wahlweise könnt ihr auch eine normale Schokolade nehmen und sie mit weihnachtlichen Gewürzen nach eigenem Geschmack mischen.

Zubereitung:

Schritt 1

Zuerst gebt ihr die Mandeln auf ein Backblech und bestäubt sie mit Puderzucker. Nun gebt ihr sie für 20-25 Minuten bei 160 Grad Ober-Unterhitze in den vorgeheizten Backofen. Anschließend auskühlen lassen.

Schritt 2

Die Weihnachtsschokolade schmelzen und mit den abgekühlten Mandeln vermengen. Alles so lange mit einem Löffel verrühren bis die Mandeln komplett mit Schokolade überzogen sind.

Schritt 3

200g Puderzucker in eine Schüssel mit Deckel sieben und anschließend die Mandeln dazugeben. Den Deckel schließen und das Ganze so lange schütteln bis die Mandeln komplett mit Puderzucker bedeckt sind. Wenn man die Mandeln noch weißer haben möchte, dann einfach nochmal mit Puderzucker bestäuben!

Fertig! Viel Spaß beim Nachmachen, Genießen und Verschenken!