

1

Rezept: Schokomandeln wie vom Weihnachtsmarkt

Zubereitung

1 Std. 10 Min. Gesamtzeit 30 Min. Arbeitszeit 10 Min. Koch-/Backzeit 30 Min. Ruhezeit

Für 1 Portion

200 g

Mandel(n)ungeschält

55 g

Zartbitterschokolade

1.5 TL

Lebkuchengewürz

7 EL

Puderzuckergesiebt

1. Als erstes werden die Mandeln angeröstet. Das ist zwar nicht unbedingt notwendig, damit die Mandeln gelingen, macht aber geschmacklich einen riesigen Unterschied, da sie erst durch das Rösten ihr tolles Aroma entfallen und wunderbar crunchig werden.
2. Zum Rösten werden sie einfach auf ein Backblech gegeben und bei 160 °C Ober-/Unterhitze 10 Minuten im Ofen angeröstet. Da jeder Ofen etwas anders ist, schaut unbedingt immer mal wieder nach, damit nichts verbrennt. Das geht bei Mandeln sehr, sehr schnell.
3. Sobald die Mandeln angeröstet sind, sollten sie von dem heißen Backblech auf einen Teller oder in eine Schüssel umgefüllt werden, damit sie abkühlen können. Sie sollten zum Weiterverarbeiten nur noch lauwarm sein.
4. Dann geht es auch schon mit der Schokolade weiter. Sie wird über einem warmen Wasserbad geschmolzen und anschließend das Lebkuchengewürz hinein gerührt. Zu dieser lecker duftenden Schokomasse kommen dann die Mandeln und werden sorgfältig mit der Schokolade benetzt.
5. Der Puderzucker wird direkt im Anschluss in eine Box gefüllt und die Mandeln dazugegeben. Der Deckel wird verschlossen und alles kräftig durchgeschüttelt.
6. In Handumdrehen sind alle Mandeln vollständig mit dem Puderzucker benetzt und haben sich wie von Zauberhand voneinander getrennt. Da die Schokolade ja noch weich ist, sollten die Mandeln auf einer Lage Backpapier aushärten und dann können sie auch schon vernascht oder verschenkt werden.

Von Chefkoch



1. Advent - Hoffnung

“Hoffnung ist das Licht, das selbst
dann leuchtet, wenn die Nacht am
dunkelsten ist.”

1



Bis nächste Woche

