

Schokomandeln

- 100 g dunkle Kuvertüre
- 30 g Kakao
- 200 g ungeschälte Mandeln
- 1 EL Staubzucker
- 3 EL Whisky

Zubereitung

Den Whisky mit Zucker und Mandeln mischen. Die Mandeln dann auf einem mit Backpapier belegtem Blech flach verteilen und **ca. 10 Minuten bei 180° C** rösten.

Anschließend die Mandeln gut abkühlen lassen.

Die Kuvertüre schmelzen und die Mandeln portionsweise darin wenden und flach und einzeln auf das Backblech legen. Das Blech kühl stellen bis die Schokolade vollständig abgekühlt ist.

Wenn die Glasur fest ist können die Mandeln im Kakao gewälzt werden.