



Schokoladen Mandeln

Zutaten:

100g Mandeln ganz und gehäutet
200g zuckerfreie Keato Schokolade Vollmilch oder Zartbitter
2 Teelöffel Spekulatiusgewürz
Puder Erythrit

Herstellung:

Den Backofen auf 200° vorheizen und die Mandeln für ca. 15 Minuten goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Die Schokolade schmelzen und das Spekulatiusgewürz unterrühren. Die Mandeln in eine große Schüssel geben und 2 Esslöffel der geschmolzenen Schokolade darauf verteilen. Nun mit einem Rührlöffel solange rühren bis die Mandeln mit der Schokolade ummantelt sind. Das wird am Anfang sehr schwierig sein, weil die Mandeln zusammen kleben werden. Daher einfach die Schüssel mit den Mandeln für 5 Minuten in den Kühlschrank stellen. Mandeln vereinzeln und weiter rühren. Ist die Schokolade um den Mandeln fest geworden, werden wieder 1-2 Esslöffel Schokolade auf die Mandeln gegeben und gerührt. Dann wieder in den Kühlschrank stellen. Wenn sich die Schokolade dem Ende neigt, dann braucht man die Mandeln nicht mehr kühlen. Einfach länger rühren oder die Mandeln in der Schüssel hin und her schütteln. Ist die Schokolade aufgebraucht und fest geworden werden die Mandeln noch mit Puder Erythrit bestäubt.

Es gibt zahlreiche Alternativen: Das Spekulatiusgewürz kann weggelassen oder durch Zimt oder andere Gewürze oder Aromen ersetzt werden. Fantastisch schmecken auch Haselnüsse mit Schokolade. Da ist der Fantasie keine Grenze gesetzt.