



# Knusprige Zimt-Mandeln mit Schokolade



## Zutaten

### Menge

1/2 TL	Zimt
2 EL	Puderzucker
2 gehäufte EL	Backkakao
500 g	ungeschälte Mandeln
100 g	Vollmilchkuvertüre

## Rezeptinfo

### Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 1 Std. Abkühlzeit

pro Portion: 1477 kJ, 353 kcal, 19,4 g Kohlenhydrate, 13,8 g Eiweiß, 28 g Fett, 0 mg Cholesterin, 7,33 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

veggie

schnell

## Zubereitung

Gebrannte Mandeln kennt ihr von jedem Weihnachtsmarkt, aber unsere leckeren Schoko-Zimt-Mandeln können das Ganze noch toppen! Die Mischung von leicht gerösteten Mandeln, Schokolade und Zimt ist einfach perfekt und versüßt die Weihnachtszeit. So einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann die Mandeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 10 Minuten goldbraun rösten. Zwischendurch einmal wenden.

### Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Schokolade hacken und ein Wasserbad aufsetzen. Die Schokolade darin schmelzen lassen, dann vom Herd nehmen. Nun die etwas abgekühlten Mandeln hineingeben und solange verrühren, bis alle mit Schokolade umgeben sind.

### Step 3:

Wenn die Schokolade etwas fester wird und beginnt zu kleben, kannst du das Kakaopulver und den Zimt hinzugeben. Die Mandeln auf einem Backpapier verteilen, mit dem Puderzucker bestreuen und im Puderzucker wälzen. Die Mandeln komplett aushärten lassen.