



SCHOKOLADEN MANDELN

ZUTATEN

- 600 g** Mandeln ungeschält
- 100 g** Zucker
- 20 g** Vanillezucker
- 100 g** Milkschokolade
- 1 TL** Zimt gemahlen

ZUEREITUNG

1. Backofen auf **160 Grad Umluft** vorheizen
2. Zucker und Vanillezucker **10 Sek. / Stufe 10** pulverisieren und in eine grosse Schüssel mit Deckel geben
3. Mandeln in einer Schüssel mit 2 EL des Puderzuckers vermischen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, ca. **30 Minuten** im Ofen bei 160 Grad rösten, herausnehmen und abkühlen lassen
4. Schokolade in Stücke brechen und in den Mixtopf geben und **10 Sek. / Stufe 5** zerkleinern
5. Zimt begeben und **3 Min. / 50 Grad / Stufe 3** verflüssigen
6. Die abgekühlten Mandeln in den Mixtopf geben und im **Linkslauf 1 Min. / Stufe 1** mit Hilfe des Spatels vermischen
7. Schokoladenmandeln in die Schüssel mit dem Vanillepuderzucker geben, Deckel verschliessen und solange kräftig schütteln bis alle Mandeln gleichmässig von Puderzucker überzogen sind.