

Weihnachtsmandeln

Experimentiervorschrift:

Etwa 600 gehäutete Mandeln (kurz in heißem Wasser brühen, dann lässt sich die Haut gut abziehen) auf ein Backblech geben und mit Puderzucker bestreuen. In den Backofen bei 170° C (338° F) geben. Nach etwa 40 min soll der Puderzucker geschmolzen sein. Die Mandeln sollen aus dem Ofen genommen werden und abkühlen. Dann schmilzt man 200 g Kuvertüre oder notfalls Schokolade und gibt die Mandeln in diese Masse hinein (am besten soll die Kuvertüre von Lindt mit Zimt und Koriander schmecken). 200 g Puderzucker werden in eine Schüssel gegeben, die einen festschließenden Deckel hat. In diese Schüssel gibt man die Schokoladen-Mandel-Masse. Dann wird die Dose so lange kräftig geschüttelt, bis die Mandeln nicht mehr zusammenkleben.