

## Weihnachtsmandeln



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15 - 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15 - 20', 'yield' : ' ' });
```

Ganz gleich ob gebrannt oder in Schokolade gehüllt: Mandeln gehören zu den Klassikern auf jedem Weihnachtsmarkt. Mit einem Hauch von Zimt versüßen die kleinen Nüsse in unseren Alltag. Mandeln sind allerdings nicht nur lecker, sondern auch äußerst gesund. Wie die meisten Nusssorten besitzen sie eine cholesterinsenkende Wirkung. Das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen kann dadurch gesunken werden. Sogar für Frauen in der Schwangerschaft sind Mandeln besonders wichtig. Sie sind reich an Folsäure und 100 Gramm der Nüsse decken knapp 7% des Tagesbedarfs. Die Liste an Mandel-Produkten ist lang. Besonders Bittermandel-Aroma und Marzipan sind aus der Backabteilung bekannt. Doch aus der weichen Nuss werden auch Öl, Mehl und vegane Milch produziert.

Der süßliche Snack für Zwischendurch ist schnell zubereitet. Das beigefügte Lebkuchengewürz sorgt für eine aromatische Süßigkeit, die man normalerweise nur vom Weihnachtsmarkt kennt.

**Unser Tipp:** Sparen Sie nicht bei der Zubereitung. Die Nüsse sind wahre Geschmacksträger, von

denen man nie genug bekommen kann.

In einer ansehnlichen Geschenktüte verpackt eignen sich die Weihnachtsmandeln auch als nettes Mitbringsel zu Weihnachten. Wer möchte, kann zusätzlich gebrannte Mandeln zubereiten und ebenfalls verschenken.

## Zutaten

- 200 Gramm geschälte Mandelkerne
- 100 Gramm Zartbitterschokolade oder Kuvertüre, zerbröckelt oder gehackt
- 100 Gramm Vollmilch- oder weiße Schokolade/Kuvertüre, zerbröckelt oder gehackt
- 4 EL Kakao
- 30 Gramm Butter
- ½ TL Lebkuchengewürz (oder ½ TL Zimtpulver, 1 Msp. Kardamom, Nelkenpulver, geriebene Muskatnuss)
- 80 Gramm Puderzucker

**Falls der Supermarkt Ihrer Wahl derzeit keine Mandeln im Angebot hat, können Sie diese auch problemlos online erwerben.**

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Mandeln in einer Stielpfanne ohne Fett leicht anrösten und auf Küchenpapier auskühlen lassen.

### Schritt2

Die Schokoladensorten getrennt, mit jeweils 15 Gramm Butter in einem heißen Wasserbad schmelzen und mit dem Lebkuchengewürz abschmecken.

### Schritt3

Jede Mandel einzeln mit einer Gabel in die Schokolade tunken und überziehen. Etwas abstreifen und nebeneinander auf Backpapier abkühlen und fest werden lassen. Danach in dem Kakao wälzen und mit Puderzucker bestäuben.

**Rezeptart:** Fingerfood, Teegebäck **Zutaten:**Lebkuchengewürz, Mandeln, Schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtsmandeln/>