Rezept

Gebrannte Mandeln mit Schokolade

Ein Rezept von Gebrannte Mandeln mit Schokolade, am 06.06.2025

Zutaten

- **75 ml** Wasser
- **200 g** Mandeln
- **175 g** Zucker
- **2 EL** Schokoladenpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 - 3 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal, 32 g F, 15 g EW, 60 g KH

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Wasser und Zucker in einer weiten Pfanne aufkochen. Mandeln beigeben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze solange kochen, bis die Mandeln hellbraun geworden sind. Dann das Schokoladenpulver unterrühren.

3. Die gebrannte Mandeln anschließend flach auf einem Backpapier verteilen und auskühlen lassen. In einem luftdicht verschlossenen Behälter sind die Mandeln einige Tage haltbar, am besten schmecken sie aber ganz frisch und noch leicht warm.