



Thermomix TM5 (Thermomix TM31)\*

\*Angaben nur bei Abweichung

## MANDELTRÜFFEL



**ARBEITSZEIT**  
20 Min.



**GESAMTZEIT**  
1 Std. 10 Min.



**SCHWIERIGKEIT**  
einfach



**PORTIONEN**  
35 Stück





**PREISNIVEAU**  
durchschnittlich

### ZUTATEN FÜR 35 STÜCK

- 100 g Zucker
- 100 g Vollmilch-Schokolade, in Stücken
- 130 g Mandeln, ganz, geschält
- 100 g Butter, weich, in Stücken
- 200 g Mandeln, geschält, gehackt oder Schokoladenstreusel, zum Wälzen

### ZUBEREITUNG

- 1 Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
- 2 Schokolade und ganze Mandeln zugeben und **20 Sek./Stufe 9** zerkleinern.
- 3 Butter zugeben, **1 Min./**  **(TM31: 1 Min./**  **)** kneten und die Trüffelmischung 45 Minuten kalt stellen.
- 4 Aus der Mischung 35 Kugeln (Ø 2 cm) formen und in gehackten Mandeln oder Schokoladenstreuseln wälzen. Mandeltrüffel bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

### NÄHRWERTE PRO PORTION



Brennwert	409 kJ / 98 kcal
Eiweiß	2 g
Kohlenhydrate	7 g
Fett	7 g
Cholesterin	7 mg
Ballaststoffe	1 g

### TIPP

- Die Mandeltrüffel halten sich im Kühlschrank in einer luftdichten Dose ca. 1 Woche.