



Dieses Rezept wurde Ihnen von einer/m Thermomix-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.



## SCHOKOMANDELN TM31



Gesamt: 45 min  
Zubereitung: 15 min  
Backzeit: 30 min



6 Portion/en



einfach





**Hilfsmittel, die Sie benötigen:**  
Spatel

### Zutaten

100 g Zucker gern auch mit Vanillinzucker gemischt  
600 g Mandeln ganz  
100 g Kuvertüre, dunkel oder Vollmilch in Stücken  
1 Teelöffel Zimt, gemahlen  
1 Msp. Koriander, gemahlen

### Zubereitung

1. Zucker 10 Sekunden / Stufe 10 pulverisieren und in eine große Schüssel mit Deckel umfüllen.
2. Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und mit 1-2 Eßlöffeln des Puderzuckers bestreuen.
3. Herd auf 150 Grad vorheizen, die Mandeln 30 Minuten rösten und abkühlen lassen.
4. Kuvertüre in den  und 10 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern.
5. Zimt und Koriander begeben und 3 Minuten / Stufe 3 / 50 Grad verflüssigen.
6. Die abgekühlten Mandeln hinzugeben und 2 Minuten / Stufe 1 /  mit Hilfe des Spatels umrühren.
7. Schokomandeln in die Schüssel mit dem Puderzucker geben, Deckel schliessen und kräftig durchschütteln.

### Kommentar & Tipps

In kleinen Tüten abgepackt ist es ein super Mitbringsel



Dieses Rezept wurde Ihnen von einer/m Thermomix-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

**Autor:** [Tyraldur](#) **Quelle:** [rezeptwelt.de](https://rezeptwelt.de)