

Mandelhäufchen



Zutaten



- 1 Block weiße oder dunkle Kuvertüre (nach Geschmack)
- 1 Tüte Mandelblättchen oder Mandelstifte

Was braucht man sonst noch?



- 1 Backblech mit Alufolie
- 1 tiefer Teller
- 1 Gabel
- 2 kleine Löffel

Zubereitung



1.

Backofen auf der höchsten Stufe
10 Minuten vorheizen, dann
ausschalten



2.

Schokolade auf einen Teller legen
und im heißen Backofen etwa
10 Minuten schmelzen lassen



3.

Mandeln auf die flüssige
Schokolade schütten



4.

Mandeln vorsichtig mit einer Gabel
unterrühren



5.

Backblech mit Alufolie belegen



6.

mit 2 Löffeln kleine Häufchen auf das Blech setzen und über Nacht in einen kalten Raum stellen, damit die Schokolade wieder fest wird

Guten Appetit!



7.

Tipp: Mit einer kleinen Cellophantüte kann man Mandelhäufchen auch als nettes Geschenk verpacken!
