

Weihnachtsmandeln

Rezept von
Renate Noppel

Zutaten

- 600 g Mandeln
- 200 g Puderzucker
- 200 g Vollmilchschokolade



Zubereitung

- 600 g Mandeln mit Puderzucker bestäuben und auf dem Backblech bei 160-180 Grad rösten - abkühlen lassen
- 200 g Vollmilchschokolade in großem Topf auf Stufe 1 schmelzen lassen – Mandeln hinzugeben und verrühren.
- 200 g Puderzucker in große Schüssel sieben, Mandeln hineingeben.
- Schüssel mit Deckel verschließen und kräftig schütteln.

Ein himmlischer
Genuß

Tipp: In kleine Tütchen füllen und fertig ist das kleine Mitbringsel



Obst- und Gartenbauverein Herrenberg e.V.