

Mandelnougat mit Schokolade



Zubereitungszeit

30 Minuten + auskühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 50 kcal

Eiweiss: 1 g

Fett: 3 g

Kohlenhydrate: 6 g

Zutaten

200 g Mandelstifte

200 g Zucker

100 g edelbittere Schokolade, 52%
Kakaoanteil

Zubereitung

- 1.** Mandeln bei kleiner Hitze in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht Farbe annehmen. Zucker begeben und caramolisieren lassen. Vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und auskühlen lassen.
- 2.** Schokolade in Stücke brechen, in eine Schüssel geben und über einem warmen Wasserbad langsam schmelzen. Caramalisierte Mandeln in Stücke von ca. $2,5 \times 3$ cm brechen und je zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und auskühlen lassen.