

Schoko-Mandeln mit Meersalz

Zutaten (für circa 10 Portionen)

- 200 g Mandeln
- 200 g (mind. 70% Kakao) Zartbitterschokolade
- Meersalz

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kuvertüre über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Das Wasser darf dabei nicht kochen. Mandeln hineingeben und alles gut vermischen. Schoko-Mandeln mit zwei Teelöffeln auf dem Backpapier verteilen. Mit Meersalz bestreuen. Gut auskühlen lassen.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 04.03.2024

Koch/Köchin: Miriam Schneider

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen