



## Geschenke aus der Küche: knusprige Schoko-Kokos-Mandeln

### Description

Ups, in wenigen Tagen ist Weihnachten. Und wir alle wissen: „Dank“ Corona wird es anders als sonst. Selbst wer Besuchspläne hat, bei dem stehen sie meist unter Vorbehalt. Machen wir das Beste draus! Mit anderen Worten: Wir machen es uns gemütlich und essen leckere Sachen, denn das wird auf jeden Fall klappen? Die Naschereien kann man mitbringen, per Post verschicken oder, wenn gar nichts geht, selbst verdrücken.

Wie wär's mit etwas Nussigem? Gebrannte Mandeln gab's ja bei den meisten auch eher selten in diesem Jahr, weil alle Weihnachtsmärkte ausgefallen sind. Diese Schoko-Kokos-Mandeln könnten eine leckere Alternative sein. Geschenke aus der Küche, olé! Das Blitzrezept habe ich bei [Patrick Rosenthal](#) gefunden.



Weihnachtsknabberei



default watermark



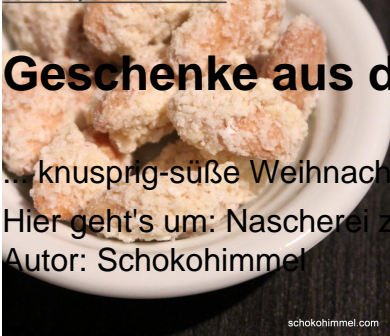
Schoko-Mandeln



statt gebrannter Mandeln



Rezept drucken



## Geschenke aus der Küche: Schoko-Kokos-Mandeln

... knusprig-süße Weihnachtsleckerei

Hier geht's um: Nascherei zu Weihnachten

Autor: Schokohimmel

**Zutaten**  
Schoko-Kokos-Mandeln

- 150 g weiße Schokolade
- 200 g geröstete blanchierte Mandeln (kann man so kaufen - sonst müsst ihr Mandeln ohne Haut selber im Backofen rösten!)
- 100 g Kokosraspeln
- 50 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker ich: Tonkazucker

### So wird's gemacht

1. Die weiße Schokolade vooorsichtig schmelzen (ich habe es ganz langsam in der Mikrowelle gemacht).

2. Die Mandeln zu der geschmolzenen Schokolade hinzufügen und beides schön miteinander vermengen, sodass alle Mandeln einen Schoko-Überzug haben.
3. Kokosraspeln, Puderzucker und Vanillezucker vermischen.
4. Kokos-Zucker-Mix zur Mandel-Schoko-Mischung geben und alles gut verrühren. Alle Schoko-Mandeln haben jetzt ein Kokos-Mäntelchen.
5. Schoko-Kokos-Mandeln auf einem Backpapier verteilen und fest werden lassen. In Stückchen (also Mandeln ? ) brechen und bis zum Verschenken oder Selberessen in einer gut verschließbaren Dose aufbewahren.

## Schokohimmlische Randnotizen

Ich hätte mir eine bessere Ummantelung der Mandeln mit der Schokolade gewünscht... aber irgendwie taten sich bei mir Lücken auf ? Vielleicht hab ich nicht lang/ordentlich genug gerührt?

Das ging schnell, oder? Und jetzt habt ihr schokoladige Kokos-Mandeln zum Verschenken, knusprig-süß und mit schönem Röstaroma. Ein bisschen Weihnachtsmarkt-Gefühl kommt mit dieser Nascherei so vielleicht dennoch auf.

Ansonsten bin ich ja eher Team Kuchen, wie ihr wisst. Für gaaaanz viel Kokos empfehle ich euch den [Kokosmilch-Kuchen](#) oder die [Kokos-Brownies](#). Und für mehr Mandeln den [Maronen-Kuchen](#). Alles mit „lecker“-Garantie ? Habt einen schönen 4. Advent und ein gemütliches Fest!

### Category

1. Pralinen & Naschen
2. Schokolade
3. Weihnachten

### Tags

1. Geschenke aus der Küche
2. Kokos
3. Mandeln
4. Puderzucker
5. Weihnachten
6. weiße Schokolade

### Date Created

18. Dezember 2020

### Author

schokohimmel