

Erdbeer-Kokos-Mandeln

12g gefriergetrocknete Erdbeeren

50g Kokosflocken

100g weisse Schokolade, in Stücken

400g Mandeln, geschält



Erdbeeren und Kokosflocken in den Mixtopf geben, 10 Sek., Stufe 10 pulverisieren und in eine grosse Schüssel mit Deckel umfüllen.

Schokolade in den Mixtopf geben, 5 Sek., Stufe 10 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Die Schokolade 3 Min., 50 Grad, Stufe 1, schmelzen.

Mandeln zugeben und mithilfe des Spatels 20 Sek., Stufe 1, LINKSLAUF verrühren.

Schokoladenmandeln zu der Erdbeer-Kokos Mischung geben, Deckel schliessen und gut schütteln.

Im Kühlschrank fest werden lassen.

In einem Glas aufbewahren oder hübsch verpackt, verschenken.

Das passende Etikett findest du ebenfalls bei vermixt.ch unter Rezepte.

Das Rezept ist von Cookidoo®, von mir etwas abgeändert.

