



ZUTATEN

Mandeln:
130ml Wasser
200g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
200g ganze Mandeln
2 TL Zimt

Schokotafel:
200g Vollmilchschokolade
200g weiße Schokolade
1 TL Zimt
etwas Butter

REZEPT: SCHOKOLADENTAFEL MIT ZIMT-MANDELN

1. Für die gebrannten Mandeln das Wasser mit dem Zucker und dem Vanillezucker aufkochen. Mandeln zufügen und rühren bis das Wasser verdampft ist und die Flüssigkeit zäh wird
2. Zimt zufügen, Herd auf mittlere Hitze herunterschalten und rühren, rühren, rühren. Achtung: Zunächst sind die Mandeln nun weiß und ummantelt mit dem Zucker - nicht aufhören zu rühren! Der Zucker wird sich in den nächsten 3-4 Minuten anfangen zu karamellisieren und die bekannte, dunkelbraune Kruste um die Mandeln entsteht
3. Wenn alle Mandeln einen solchen Karamellmantel haben, alle Nüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech schütten, mit einem Löffel verteilen und gut abkühlen lassen
4. Für die Schokoladentafel zunächst die Vollmilchschokolade bei niedriger Wattzahl in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen
5. Eine schicke Blechdose aussuchen (ansonsten geht auch jede andere Art von Dose), den Deckel oder die Dose mit Butter beschmieren, Frischhaltefolie abreißen und an die bebutterten Ränder drücken. So kann die Schokolade am Ende ganz einfach herausgenommen werden und behält die gewünschte Form
6. Ca. 1/3 der Vollmilchschokolade in die Form füllen, mit einem Löffel verteilen und beliebig viel Zimt darüber streuen. Für 10 Minuten in der Gefriertruhe kalt werden lassen
7. Weiße Schokolade schmelzen
8. Die Schokoladentafel aus der Gefriertruhe holen und wiederum 1/3 der weißen Schokolade darauf verteilen
9. Da die weiße Schokolade aufgrund der Kälte der Vollmilchschokolade schnell fest wird, zügig eine Handvoll abgekühlter Zimt-Mandeln in die Schokolade drücken. Beliebiger viel Zimt darüber streuen und für 1 Stunde in der Gefriertruhe gefrieren
10. Schokolade vorsichtig mit der Frischhaltefolie aus der Form heben und die Folie entfernen. Den Deckel der Blechdose säubern, Schokolade in z.B. Butterbrotpapier oder Frischhaltefolie wickeln, in der Dose platzieren (ob als ganze Tafel oder als gebrochene Stücke ist egal - beides sieht sehr hübsch aus) und verschenken oder selber genießen

REICHT FÜR 3 TAFELN
DAUERT 1,5 STUNDEN
(VORBEREITUNGSZEIT 25 MINUTEN)



NOTIZEN

