

**Genießen**

**Lisa Rudiger**

**Donnerstag, 30.01.2020**

**Gesalzene Chili-Mandeln  
mit Zartbitterschokolade**

**Zutaten:**

400g ganze Mandeln, geschält  
1 Eiweiß  
80g Puderzucker  
5g Salz  
1 Prise Chilipulver  
200g Zartbitterschokolade



**Zubereitung:**

1. Für die gesalzene Chili-Mandeln Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. In einer Schüssel Eiweiß mit Puderzucker, Salz und Chilipulver mischen. Mandeln dazugeben, vermengen und auf dem Backpapier verteilen.
3. Die Mandeln ca. 12-15 Minuten braun backen. Danach die gebackenen Mandeln abkühlen.
4. Zwei Drittel der Zartbitterschokolade im Wasserbad auf 40 Grad temperieren, dann vom Wasserbad nehmen. Die übrige Zartbitterschokolade zur flüssigen Zartbitterschokolade geben und die Schokolade auf 31 Grad herunter temperieren.
5. Die abgekühlten Mandeln in der temperierten Zartbitterschokolade schwenken, einzeln auf Backpapier legen und anziehen lassen.