



# Schokoaufstrich mit gebrannten Mandeln



Felicitas

## Rezeptinfo

Zutaten für 2 Gläser

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. ⌚

Je 100g: 1499 kJ, 358 kcal, 19 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 34 g Fett, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: 

Kosten: €

**veggie**

## Zubereitung

### Step 1:

Zuerst musst du die Zartbitterschokolade und die gebrannten Mandeln grob hacken.

### Step 2:

Nun die Sahne, die Butter, den Zucker, das Salz und den Zimt in einen Topf geben. Die Schokolade hinzufügen und langsam erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Masse solltest du allerdings nicht kochen lassen.

### Step 3:

Die Schokocreame vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Die gehackten Mandeln in die abgekühlte, aber noch nicht ganz feste Schokomasse rühren und in ein gut verschließbares Glas füllen.



## Zutaten

### Menge

|         |                      |
|---------|----------------------|
| 200 g   | Zartbitterschokolade |
| 100 g   | gebrannte Mandeln    |
| 200 g   | Sahne                |
| 50 g    | Butter               |
| 50 g    | brauner Zucker       |
| 1 Prise | Salz                 |
| 1/2 TL  | Zimt                 |