

# Schokoladen-Mandel-Häufchen

## Reicht für

ca. 40 Stück

## Zutaten

300 g Mandelstifte

200 g Zartbitterschokolade

## Zubereitung

Die Zartbitterschokolade in einem Topf schmelzen.

Die Mandeln in die geschmolzene Schokolade geben und Alles verrühren.

Mit Hilfe eine Esslöffels und eines Messers kleine Häufchen auf Butterbrotpapier setzen.

Die Mandelhäufchen mindestens 24 Stunden trocknen lassen.