# Mandelkonfekt
# bei SehrLecker.de



**Die Zutaten:**

125 gr Kokosfett, 150 gr Mandelstifte, 1 Ei, 75 gr Puderzucker, 2 Esslöffel Kakao, 20 gr Margarine.

**Die Zubereitung:**

Kokosfett in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Mandelstifte auf ein Backblech geben und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Röstzeit: 5 Minuten, Elektroherd 180 Grad. Ei und Puderzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Kakao unterrühren. Kokosfett nach und nach reinrühren. Madelstifte reinmischen. Mit zwei Teelöffeln walnußgroße Häufchen vom Teig abstechen und auf gefettetes Pergamentpapier setzen. Abkühlen lassen.