**Schoko-Mandel-Plätzchen ohne Backen, vegan**

**Zutaten:**

* 1 Vanilleschote
* 250g Mandeln, gestiftelt
* 250g Zartbitterkuvertüre (ggf. vegan); man kann auch einfach dunkle Schokolade verwenden, dann evtl. etwas mehr Öl dazugeben
* 10g Kokosöl (Kokosöl ist bei Zimmertemperatur eine feste Creme und wird beim Erwärmen schnell flüssig. Es ist fair gehandelt und im Glas erhältlich, aber relativ teuer. Ihr könnt auch Sonnenblumen- oder Rapsöl verwenden, kein Olivenöl.)
* Backpapier

**Hinweise für Leute ohne Küchenwaage:**

Die Mandelmenge könnt Ihr anhand der Packungsgröße abschätzen, z.B. 2 ½ 100g-Packungen.

Bei der Schokolade 2 ½ Tafeln verwenden, Kuvertüre hat Markierungen auf der Packung.

10g Öl=1 Esslöffel.

**Zubereitung**

1. Vanilleschote längs halbieren, mit einem spitzen Messer das Mark herausstreichen. (Die fast leeren Hüllen könnt Ihr in einem Schraubglas mit Zucker aufbewahren, das ergibt selbstgemachten Vanillezucker.)
2. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hell anrösten, abkühlen lassen und mit dem Vanillemark vermengen.
3. Kuvertüre oder Schokolade mit einem Messer grob zerkleinern und mit dem [Kokos]Öl im Wasserbad schmelzen.
4. Mandeln unterrühren.
5. Mit einem Teelöffel kleine Mengen abnehmen, in Häufchen auf Backpapier setzen (z.B. auf einem flachen Teller oder einem Schneidbrett) und abkühlen lassen.