KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Karamell Mandeln/ gebrannte Mandeln

Zubereitungsdauer: 30 min. · vegan

Portionen

2 P.

Zutaten

150 g rohe, geschälte Mandeln
150 g Zucker

Zubereitung

Mandeln und Zucker in eine flache Pfanne geben. Bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren werden die Mandeln geröstet bis sich der Zucker vollständig aufgelöst und karamellisiert hat. Der Zucker darf dabei nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt der Karamell bitter.

Zum Abkühlen die Karamell-Mandeln auf eine Lage Backpapier oder ein geöltes Backblech verteilen – so können sie später besser wieder abgelöst werden.

Karamellisierte Mandeln schmecken pur als süsser Knabberspaß, aber auch als kleines Extra auf dem Kuchen oder dem Dessert.

als Karamell-Mandelsplitter:

Zwischen zwei doppelten Lagen Frischhaltefolie verteilen und mit einem Nudelholz kräftig darüberrollen. Alternativ können die Mandeln auch in einem Mörser zerstampft werden.
Die groben Mandelkaramell - Splitter eignen sich bestens zum Dekorieren von Weihnachtsgebäck oder Torten.

Als Karamell-Zucker:

Für einen ganz feinen Karamell-Zucker gibt man die Mandeln in den Küchenmixer, aber Vorsicht, dass dabei keine Mandelpaste entsteht, d.h. nicht zu lange mixen und lieber nach und nach in kleineren Portionen. Den Karamell-Mandel-Zucker zum Süßen von Cappuccino,

Milchkaffee und Tee verwenden. Oder beim nächsten Plätzchenbacken den weißen Zucker durch Karamell-Mandel-Zucker ersetzen.