

Rezept

Aphrodites Liebeselixir

Ein Rezept von Aphrodites Liebeselixir, am 25.04.2024

Zutaten

Für die Mandeln:

200 g Mandeln

120 g Zucker

Salz

½ TL Zimtpulver

1 EL Sonnenblumenöl

1 Pck. Vanillezucker

¼ TL gemahlener Kardamom

3 Msp. Chilipulver

Für den Cocktail:

1 Blutorange

3 Msp. gemahlener Kardamom

150 ml Granatapfelsaft (aus dem Bioladen)

7 ml Raki (ca. ½ EL)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1025 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln in eine Schüssel geben, mit reichlich Wasser bedecken und über Nacht quellen lassen. Am nächsten Tag das Wasser abgießen und die Häute von den Mandeln lösen. Die Mandeln kalt abbrausen und gründlich trocken tupfen. Ein Backpapier dünn mit Öl bepinseln.
2. Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Kardamom, Zimtpulver, Chilipulver und 100 ml Wasser in einem weiten Topf oder in einer Pfanne mit hohem Rand unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat und das Wasser sprudelt. Die Mandeln zugeben und so lange rühren, bis sie gleichmäßig von der Zuckermasse ummantelt sind.
3. Immer weiterrühren, bis das Wasser komplett verdampft ist und sich eine matte Zuckerkruste um die Mandeln gelegt hat. Weiterrühren, bis der Zucker geschmolzen ist und zu glänzen beginnt - das kann 5-8 Min. dauern. Dabei darauf achten, dass das Karamell nicht zu heiß und dunkel wird, sonst schmeckt es bitter. Die Mandeln auf das geölte Backpapier gießen und zügig mit einem Löffel verteilen. Abkühlen lassen und falls nötig verklumpte Mandeln voneinander trennen.
4. Für den Cocktail die Blutorange halbieren, den Saft auspressen und durch ein feines Sieb zum Granatapfelsaft gießen. Den Kardamom gründlich unterrühren, sodass sich keine Klümpchen bilden. Zuletzt den Raki zugeben - den Cocktail vor dem Servieren gut durchkühlen lassen. Anschließend mit den Mandeln servieren.