Rezept

Currymandeln

Ein Rezept von Currymandeln, am 16.06.2025

Zutaten

200 g	Mandeln
90 g	Zucker
	Salz
	Backpapier
1 EL	Butter
1 EL	Sojasauce
3 TL	Currypulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln mit der Butter in einer Pfanne unter Rühren bei mittlerer Hitze anrösten. 50 g Zucker, die Sojasauce sowie 1 Prise Salz hinzufügen und karamellisieren lassen, dabei ständig rühren.

2. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Mandeln mit 1 TL Currypulver mischen, die Mandeln auf dem Blech ausbreiten und etwas abkühlen lassen.

3. Restlichen Zucker, restliches Currypulver und 1 Prise Salz mischen. Auf den Mandeln verteilen. Gut durchmischen und vollkommen abkühlen lassen.