

Rezept

Gebrannte Mandeln mit Kurkuma

Ein Rezept von Gebrannte Mandeln mit Kurkuma, am 03.05.2024

Zutaten

75 ml Wasser

200 g Mandeln

1 EL Piment d'Espelette

175 g Zucker

1 EL Kurkuma

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 - 3 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal, 32 g F, 15 g EW, 60 g KH

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Wasser und Zucker in einer weiten Pfanne aufkochen. Mandeln begeben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze solange kochen, bis die Mandeln hellbraun geworden sind. Dann Kurkuma und Piment d'Espelette unterrühren.

3. Die gebrannte Mandeln anschließend flach auf einem Backpapier verteilen und auskühlen lassen. In einem luftdicht verschlossenen Behälter sind die Mandeln einige Tage haltbar, am besten schmecken sie aber ganz frisch und noch leicht warm.