

## Rezept

# Gebrannte Misomandeln

Ein Rezept von Gebrannte Misomandeln, am 23.04.2024

## Zutaten

### Für die Misosauce

<b>3 EL</b> weiße Misopaste	<b>40 g</b> Zucker
<b>80 ml</b> naturtrüber Apfelsaft	$\frac{1}{2}$ Zitrone

### Für die Marinade

<b>2 EL</b> Zucker	Salz
<b>2 TL</b> scharfes Currypulver	<b>2 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver
<b>400 g</b> Mandeln	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal, 28 g F, 12 g EW, 14 g KH

## Zubereitung

1. Für die Sauce Misopaste, Zucker und Apfelsaft in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen, dann bei reduzierter Hitze 5 Min. einköcheln lassen. Den Zitronensaft auspressen, hinzufügen und alles unter gelegentlichem Rühren 8 Min. weiterköcheln. Backofen auf 100° (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Für die Marinade 4 EL Misosauce mit Zucker, 1 TL Salz, Curry- und Paprikapulver in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Die restliche Sauce hält sich bis zu 1 Monat im Kühlschrank und kann z. B. für Saucen zu asiatischen Gerichten verwendet werden.
3. Mandeln gut mit der Marinade mischen, auf den Blechen verteilen und im Ofen (unten und Mitte) 40 Min. backen. Mit einem Kochlöffel durchrühren, wieder gut verteilen und weitere 20 Min. backen. Bleche auf Kuchengitter stellen und Mandeln auskühlen lassen. Luftdicht verschlossen bleiben die Mandeln bis zu 10 Tage knusprig.