

Gebrannte Mandeln mit Nuss-Nougatcreme

Das Rezept von den gebrannten Mandeln mit Nuss-Nougatcreme bringt dir das Weihnachtsmarkt-Feeling nach Hause auf den Advents-Teller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

500 g	Mandeln (mit Haut)
400 g	Zucker
300 ml	Wasser
200 g	Nuss-Nougatcreme
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Vorwort: Bei der Zubereitung der gebrannten Mandeln unbedingt vorsichtig arbeiten, da flüssiger Zucker sehr heiß ist und zu starken Verbrennungen führen kann.
2. Für die gebrannten **Mandeln mit Nuss-Nougatcreme** alle Zutaten in einen weiten, großen Topf geben und für später schon mal ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech bereithalten.
3. Nun die Zutaten auf dem Herd unter Rühren stark erhitzen, bis sie kochen.
4. Dann so lange weiterrühren, bis die Flüssigkeit komplett entzogen ist und eine krümelige Masse zurückbleibt. Dazu braucht es etwas Geduld.
5. Danach den Topf vom Herd nehmen, die Temperatur auf ca. mittlere Hitze reduzieren und

den Topf wieder auf den Herd stellen.

6. Jetzt so lange kräftig weiterrühren, bis der Zucker wieder flüssig wird und man einen gewünschten Glanz hat. Anmerkung: Für diesen Schritt braucht es auch wieder etwas Geduld, Kraft und Ausdauer in den Armen. Denn wenn die Masse zu heiß wird und man nicht ausgiebig röhrt, brennen die Mandeln (bzw. die Nuss-Nougatcreme) an und schmecken dadurch später bitter.
7. Letztendlich die fertige Masse umgehend auf das Backblech geben und die klebrigen Mandeln am besten mit 2 Gabeln auseinander ziehen bzw. so gut wie es nur geht einzeln verteilen. Je gründlicher man dies macht, desto weniger Mandeln kleben nach dem Auskühlen zu einem dicken Klumpen zusammen.

Tipp

Am besten nimmt man für die gebrannten Mandeln mit Nuss-Nougatcreme einen breiteren Holzspatel/ Pfannenwender zum Umrühren.