

Honig - Harissa Knuspergeb. mit Mandeln

Kategorien: Plätzchen, Land, Türkei

Zutaten für: 1 Rezept

(Die süße Harissa hat mit der scharfen Nordafrikanischen Gewürzpaste oder -sauce nur Den Namen gemeinsam)

500	Gramm	Mandeln blanchiert und abgezogen
250	Gramm	Zucker
100	ml	Orangenblütenwasser
125	Gramm	Flüssiger Honig
150	Gramm	Zerlassene Butter
30		Geröstete Mandeln (Deko)

Anleitung:

Die abgezogene Mandeln trocknen lassen, dann fein hacken. Den Zucker und das Orangenblütenwasser in einen Topf geben und bei geringer Hitze 3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und den Honig, die zerlassene Butter und die fein gehackten Mandeln einrühren. Alles sorgfältig vermengen. Die Mischung auf eine feuerfeste Platte geben und glatt streichen.

In dem auf 200 Grad vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. In kleine Rauten schneiden und mit je einer gerösteten Mandel dekorieren. Kalt servieren.

Ergibt etwa 30 Stück.