

Salzmandeln 1 - Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

Salz
Mandeln
Biskin

Anleitung:

In einem Kessel bringt man Wasser zum Kochen und gibt 500 g ausgesuchte, süße Mandeln hinein. Letztere läßt man kurze Zeit brühen und kann danach mühelos die Schalen entfernen. Damit der noch anhaftende Schleim entfernt wird, spült man die entschälten Mandeln in temperiertem Wasser, schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb und stellt dies danach zu Trocknen. Nach dieser Zeit gibt man etwas gutes Pflanzenfett in einen flachen Kessel oder eine Pfanne, bringt es zum Sieden und gibt soviel Mandeln hinein, daß man sie bequem rösten kann. Ist das Röstgut schön goldgelb (nicht fleckig) durchgeröstet, schüttet man es auf ein sauberes Blech, breitet es auseinander und bestreut es nun sofort, aber nicht zu stark mit feinkörnigem Siedesalz. Nach dem Erkalten in gut schließende Gläser füllen! Salzmandeln bereitet man möglichst immer frisch, denn dann munden sie am besten. Nimmt man geschälte Mandeln, geht die Herstellung wesentlich schneller vor sich.

Tip: Geben Sie zu dem Salz noch etwas Mohn hinzu und vermengen Sie es mit den Mandeln.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,04