

Amandes a la Siamoise (Karamlisierte Mandeln)

Kategorien: Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Zucker
1/8	Ltr.	Wasser
125	Gramm	Puderzucker
500	Gramm	Mandeln, abgezogen, halbiert und leicht

Anleitung:

Dieses Rezept für glasierte Mandeln entstammt einem Buch, das 1698 von Massialot, dem Küchenchef Ludwigs XIV, verfasst wurde. Den Zucker bei mittlerer Hitze im Wasser auflösen und den Sirup bis ca. 125Grad erhitzen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die gerösteten Mandeln hineingeben. Die Mischung auf einen mit Butter oder Öl bestrichenen, auf einem Rost ausgebreiteten Bogen Pergamentpapier geben und hart werden lassen Oder aber die Mandelhälften einzeln mit einem Löffel aus dem Sirup heben, in Puderzucker wälzen und auf Pergamentpapier trocknen lassen.