



Pikante gebrannte Mandeln

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

200g Mandeln

200g Zucker

1 dl Wasser

2 TL Piment d'Espelette

(Fine Food, siehe Hinweis)

1. Mandeln, Zucker und Wasser in eine weite Pfanne geben, ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis das Wasser verdunstet und der Zucker trocken ist. Mit einer Kelle weiter-rühren, bis der Zucker wieder

schmilzt und sich um die Mandeln legt (ca. 5 Min.). Piment d'Espelette darunter-mischen, Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, auskühlen.

Haltbarkeit: gut verschlossen in einer Dose ca. 1 Monat.

Hinweis: Piment d'Espelette ist ein Chilipulver aus dem Baskenland. Es ist in grösseren Coop Supermärkten oder in Spezialitätenläden erhältlich.

Portion: 468kcal, E 12g, Kh 52g, F 24g