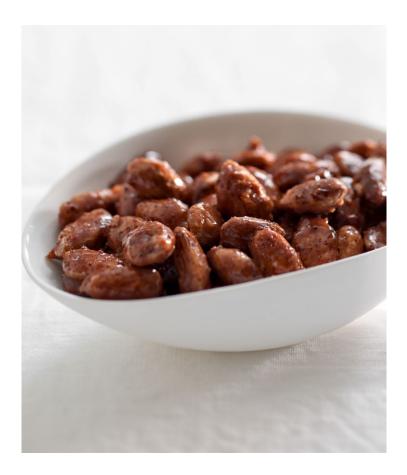
Betty Bossi



Pikante gebrannte Mandeln

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

200 g Mandeln 200 g 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 verdampft und der Zucker trocken ist. Mit einer Kelle weiterrühren, bis der Zucker wieder

schmilzt und sich um die Mandeln legt (ca. 5 Min.). Piment d'Espelette daruntermischen, 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: 468 kcal, E 12 g, Kh 52 g, F 24 g

