Espresso-Mandeln aus dem Thermomix

© Espresso-Mandeln - Rezepte mit Herz

20 Min. + Wartezeit

leicht

ca. 300 g

Köstliche gebrannte Mandeln wie vom Jahrmarkt frisch aus dem Thermomix

Wir haben 14 leckere Varianten für süße Mandeln für euch – zusammengestellt in einem praktischen E-BOOK zum Download!

Holt euch jetzt euer Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum Rezepte mit Herz E-BOOK "Süße Mandeln wie vom Jahrmarkt"

In unserem E-BOOK gibt es weitere Rezepte:

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**200 g**	Mandelkerne mit Haut
☐	**120 g**	Zucker
☐	**120 g**	Wasser
☐	**1 TL**	Instant-Espressopulver
☐	**1 Prise/n**	Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Min./Varoma/ Linkslauf/Rührstufe ohne Messbecher einkochen.
2. Inzwischen Backofen auf 150 °C (130 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Mandelmasse gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Im heißen Ofen ca. 30 Min. goldbraun und knusprig backen (der Zucker sollte am Ende komplett eingekocht sein). Zwischendurch mehrmals mit einem Pfannenwender umrühren, damit die Mandeln gleichmäßig bräunen.
4. Blech aus dem Ofen nehmen, Mandeln auf dem Backpapier vollständig erkalten lassen. Dann vom Backpapier lösen und nach Belieben luftdicht in Dosen, Gläser oder Tüten verpacken.

Haltbarkeit: ca. 1 Woche

Nährwertangaben

Pro Portion (ca. 30 g): ca. 170 kcal – 5 g E – 11 g F – 13 g KH