

Gebrannte-Mandeln-Creme aus dem Thermomix®



© Gebrannte-Mandeln-Creme - Cookie und Co.



2



leicht



1 glas à 250 g

Süßer Brotaufstrich, schnell gemixt.



Dieser leckere Brotaufstrich von Sonja von "Cookie und Co." stammt aus unserem E-Book "**Wir lieben mixen - Adventskalender**"

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ... Bevor es soweit ist, brauchen wir hübsche Anregungen für Geschenke, Mitbringsel oder die Weihnachtsbäckerei. Dann gefallen euch die 24 kreativen Blogger-Ideen aus dem Thermomix bestimmt.

24 tolle Mix-Ideen erwarten euch in unserem neuen E-BOOK "!"

Folgende weitere Rezepte laden zum Nachmachen ein:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	200 g	gebrannte Mandeln (selbst gemacht oder gekauft)
<input type="checkbox"/>	50 g	Kokosöl, kalt gepresst
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Vanilleextrakt oder 1 Msp. gemahlene Vanille
<input type="checkbox"/>	1 - 2	Msp. Spekulatiusgewürz oder Zimt

Zubereitung

1. Gebrannte Mandeln in den Mixtopf geben, 30 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Die restlichen Zutaten hinzufügen und 1 Min./Stufe 4 cremig rühren.
2. In ein sauberes Glas umfüllen und luftdicht verschließen.

Haltbarkeit: Mind. 4 Wochen (bei nicht zu warmer Zimmertemperatur gelagert)

Kennt ihr unser Rezept für gebrannte Mandeln? Damit gelingt die Creme auch ohne Mandeln vom Jahr- und Weihnachtsmarkt.