

Gemischte gebrannte Nüsse aus dem Thermomix®



© Gemischte gebrannte Nüsse - Rezepte mit Herz



50 Min. plus Wartezeit



leicht



ca. 300 g

Einfach und mega knusprig!

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"](#)

Folgende Rezepte sind im E-BOOK enthalten:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	200 g	Nusskerne nach Belieben (z.B. Walnuss-, Haselnuss-, Paranuss-, Cashew, Pekannusskerne, Pistazien)
<input type="checkbox"/>	100 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	20 g	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	90 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	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

Extra-Tipp: Auch Samen lassen sich super karamellisieren. Probiert z. B. mal einen Mix aus Nüssen und Samen wie Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen oder Sesamsamen.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 170 kcal - 5 g E - 11 g F - 16 g KH