Spanische Likör-Mandeln aus dem Thermomix®

© Spanische Likör-Mandeln - Rezepte mit Herz

50 Min + Wartezeit

leicht

300 Gramm

Gebrannte Mandeln wie vom Weihnachtsmarkt. Mit feiner Likör-Note.

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 laden zum Nachmachen ein:

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**200 g**	Mandelkerne mit Haut
☐	**1/2**	Bio-Orange, davon die abgeriebene Schale
☐	**120 g**	Zucker
☐	**70 g**	Wasser
☐	**30 g**	spanischer Vanille-Likoer
☐	**10 g**	Butter
☐	**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.

Nährwertangaben

ca. 190 kcal – 5 g E – 11 g F – 14 g KH