

## Spanische Likör-Mandeln - Thermomix-Rezept



© Spanische Likör-Mandeln - Rezepte mit Herz



50 Min + Wartezeit



leicht



300 Gramm

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!

Freut euch auf:

- Grundrezept Gebrannte Mandeln
- Gebrannte Gewürzmandeln
- Spanische Likör-Mandeln
- Whiskey-Mandeln
- Gemischte gebrannte Nüsse
- Espresso-Mandeln
- Scharfe Blüten-Mandeln
- Ahornsirup-Mandeln
- Grundrezept Schoko-Mandeln
- Nougat-Schokoladen-Mandeln
- Schneemandeln mit weißer Schokolade und Kokos
- Frucht-Schoko-Mandeln
- Schoko-Mandeln mit Orangeat
- Glitzer-Mandeln

Holt euch jetzt euer Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

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

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                |  |
|--------------------------|----------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b>   | Mandelkerne mit Haut                     |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/2</b>     | Bio-Orange, davon die abgeriebene Schale |
| <input type="checkbox"/> | <b>120 g</b>   | Zucker                                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>70 g</b>    | Wasser                                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>30 g</b>    | spanischer Vanille-Likoer                |
| <input type="checkbox"/> | <b>10 g</b>    | Butter                                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>Prise/n</b> | 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