

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"/> | 200 g | Mandelkerne mit Haut |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 | Bio-Orange |

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Min./Varoma/ Linkslauf/Rührstufe ohne Messbecher einkochen.

Nährwertangaben

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