

Anleitung zur Herstellung von gebrannten Mandeln –bzw. Nüssen

mandelprofi –mini-1k- Type MPM/mini-1k

Diese Anleitung ist nur ein Grundrezept!

Zutaten: 0,750 kg Rohnüsse mit Haut

0,750 kg Zucker

ca. 180 gr. Wasser

zum Verfeinern: 1 Teelöffel Zimt

1 Messerspitze Vanille-Extrakt

Kakao, hitzebeständige Aromen oder andere Gewürze

1. 100 - 150gr Wasser in Kessel geben
2. Heizung einschalten auf **Stufe 6 drehen**
3. Rührwerk einschalten
4. 0,750 kg Zucker in den Kessel geben
5. rühren bis Zucker flüssig-transparent ist. (Zucker soll nicht braun werden)
6. danach 0,750 kg Mandeln od. andere Nüsse (mit Haut) in den Kessel geben
7. evtl. Zimt zugeben
8. **Masse solange auf Heizstufe 5 - 6 rühren bis folgende Fasen durchlaufen sind :**
 - a) flüssiger Zucker wird braun (*kocht*)
 - b) nach ca. 5 min wird Zucker dickflüssig (*klebrig*)
 - c) nach weiteren 2 - 4 min wird der Zucker trocken (*pulverig*)
evtl. Aromen zugeben
 - d) **wenn Zucker trocken ist – Heizung auf Stufe 4 schalten**
 - e) nach weiteren 3 - 5 min wird die Masse wieder feucht (*leicht klebrig*)
 - f) **jetzt Heizung auf Stufe 0 schalten**
 - g) etwas Wasser ca. 30gr zugeben, 20 sek. rühren bis sich Nüsse voneinander gelöst haben
9. Maschine abschalten, Kessel ausheben und die fertigen Nüsse auf ein Blech leeren und weiter abkühlen lassen.

Achtung immer mit hitzefesten Arbeitshandschuhen arbeiten!