

Anleitung zur Herstellung von gebrannten Mandeln- bzw. Nüssen **mandelprofi-mini -electric- Type MPM/e**

Diese Anleitung ist nur ein Grundrezept!

Zutaten: 1 kg Rohnüsse mit Haut
1 kg Zucker
ca.250 gr. (1/4 l) Wasser
zum Verfeinern: 1 Teelöffel Zimt
1 Messerspitze Vanille-Extrakt
Kakao, hitzebeständige Aromen oder andere Gewürze

1. 150 – 200g Wasser in den Kessel geben
2. Heizung einschalten auf Stufe 6 drehen
3. Rührwerk einschalten
4. 1 kg Zucker in den Kessel geben
5. Rühren bis Zucker flüssig-transparent ist (Zucker darf nicht braun werden)
6. 1 kg Mandeln bzw. andere Nüsse (mit Haut) in den Kessel geben
evtl. Zimt zugeben
7. **Masse solange auf großer Heizstufe 6 rühren bis folgende Fasen durchlaufen sind:**
 - a) flüssiger Zucker wird braun (*koht*)
 - b) nach ca. 5 min. wird Zucker dickflüssig, (*klebrig*)
 - c) nach weiteren 2-3 min. wird der Zucker trocken (*pulverig*)
Aromen zugeben
 - d) nach weiteren 3-4 min. wird die Masse wieder feucht (*leicht klebrig*)
 - e) **jetzt Heizung auf Stufe 3 drehen**
 - f) nach ca. 1-2 min. wird die Masse *stark klebrig*; **jetzt Heizung auf Stufe 0 stellen**
 - g) ca. 50 g Wasser zugeben, 20 sek. rühren bis sich Nüsse voneinander gelöst haben
8. Maschine abschalten, Kessel ausheben und die fertigen Nüsse auf ein Blech leeren und weiter abkühlen lassen.

Achtung immer mit hitzefesten Arbeitshandschuhen arbeiten!

Guide to produce candied Almonds and all kind of nuts with the MANDELPROFI - CANDY MAKER

Ratio of components = 1:1

1. pour approx 150 - 200 g (5,3oz - 7,0oz) water into the kettle
2. switch on heater and turn up to position 6
3. switch on agitator
4. fill 1kg (2,2lbs.) sugar into the kettle
5. stir sugar until it has a fluid-like consistence (sugar shall not become brownish colour)
6. fill 1kg (2,2lbs.) Almonds or other nuts into the kettle
7. pour approx 10 - 15g (0,35oz. - 0,53oz.) cinnamon to the sugar and nuts
8. stir all ingredients on heater position 6 until the following phases are passed thoroughly:
 - a) fluid-like sugar becomes a brown colour
 - b) after approx 5 minutes sugar gets thickly and glue-like
 - c) after another 2-3 minutes sugar gets dry and powdry
 - d) pour approx 5g (0,17oz.) Vanilla-extract into the kettle
 - e) after another 3-4 minutes the paste gets wet and glue-like again
 - f) turn down heater into position 3
 - g) after about 1 minute the paste becomes a heavy glue-like consistence; **now** turn down heater into position 0
 - h) pour approx 50g (1,76oz.) water to the paste and stir for about 20 seconds
9. switch of machine, take out kettle and void it.
2kg (4,4lbs) candied Almonds or nuts are ready.