

Gebrannte Mandeln

von Margret und Winfried Backhaus aus Münster

Zutaten:

600 g ungeschälte Mandeln (ergibt ca. 1 kg gebrannte Mandeln)
400 g Zucker
ca. 100 ml Wasser

Für eine Portion Zuckermischung:

300 – 400 g Zucker
4 gehäufte TL Vanillezucker
3 TL Kakao
1 Prise Zimt

Wichtig:

Von dieser Zuckermischung noch eine zweite Portion zubereiten, so dass man insgesamt 600 – 800 g hat: 300 – 400 g der Zuckermischung werden nach dem Karamellisieren in den Topf mit den Mandeln gegeben und schnell untergehoben. 300 – 400 g der Zuckermischung kommen in die Auflaufform, in der die Mandeln am Ende gewälzt werden.

Nützliche Kochutensilien:

1 Edelstahltopf (ca. 25 cm Durchmesser, 12 cm hoch)
1 Holzlöffel (unten gerade)
1 großer Löffel
1 Schaumlöffel (grob)
1 Backblech
1 große Auflaufform
Topflappen

Zubereitung:

Eine Portion Zuckermischung in eine Auflaufform streuen und beiseite stellen. Den Boden eines Topfes mit Wasser bedecken und Zucker hinzufügen. Unter großer Hitze den Zucker im Wasser lösen. Sobald der Zucker anfängt zu blubbern, die Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren brennen. So lange im Zuckerwasser kochen, bis das Wasser verdampft und der Zucker wieder kristallisiert. Die Mandeln beginnen hörbar zu knacken. Weiter rühren. Langsam beginnt der Zucker zu karamellisieren. Jetzt die Temperatur etwas reduzieren und weiter rühren. Wenn die Mandeln allmählich eine goldbraune Farbe bekommen, den Topf vom Herd ziehen und mit der Restwärmeiterrühren, bis der Zucker vollständig karamellisiert ist. Sobald die Mandeln richtig goldbraun sind, wird die zweite Portion der Zuckermischung auf einmal, sehr kurz (!) und sehr schnell (!), untergehoben. Schnelles Arbeiten ist wichtig, sonst backt alles zusammen. Die gesamte Masse sofort in die vorbereitete Auflaufform abkippen. Die Mandeln so lange darin wälzen,

bis nicht mehr die Gefahr besteht, dass sie zusammenkleben. Sie können dann in Ruhe mit dem Schaumlöffel aus der Zuckermischung gesiebt und zum Abkühlen auf einem Backblech verteilt werden.

Wichtig:

Nachdem die Mandeln das erste Mal in der Auflaufform gewälzt und gesiebt wurden, bleibt genug von der Zuckermischung für die nächste Portion Mandeln übrig. Daher wird für einen weiteren Durchgang nur eine Portion Zuckermischung von 300 – 400 g für das schnelle Unterheben vorbereitet.

Tipps:

Am besten schmecken die Mandeln, wenn sie abgekühlt sind. In verschlossenen Gläsern mit Schraubverschluss bleiben sie ca. 3 Wochen knackig. Der übrig gebliebene Zucker kann gesiebt, abgekühlt und für das nächste Mal aufbewahrt werden.

Achtung:

Sollten die Mandeln während des Karamellisierens aus dem Topf springen, bitte auf keinen Fall aufheben! Karamell wird bis zu 160 Grad heiß und klebt auf der Haut!

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Coße und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.