

appetito

Dezember'18 Brennti Mandlä Glace

Rezept für 4-6 Personen

Vorbereiten

- das Glace kann man bis 2 Wochen davor vorbereiten und tiefkühlen.
- Mindestkühlzeit: 2 Stunden

Glace

60g gebrannte Mandeln

grob hacken (mit einem Hammer oder einem Wallholz, im Plastiksack)

1 Eigelb

50g Mascarpone od. Quark

2 Esslöffel Rohzucker

wenig Zimt

2 EL flüssiger Karamellsirup

diese Zutaten mit einem Mixer sehr schaumig schlagen

2 dl Vollrahm

steifschlagen

nun alle Zutaten (inkl. Mandeln) ganz vorsichtig mit einem Gummischaber mischen, nicht zu stark rühren, sonst wird der Rahm wieder flüssig!!!

► In Portionenförmchen oder andere Form einfüllen, tiefkühlen.

Anrichten

Mind. 20 Min. vor dem Servieren im Kühlschrank antauen lassen, danach evtl. mit gehackten gebrannten Mandeln und etwas flüssigem Karamellsirup garnieren.

Rezept „brennti Mandlä“

Keine Hexerei, braucht einfach etwas Geduld

1dl Wasser

200g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

1 Prise Zimt

1 Prise Kakaopulver

zusammen im Brattopf aufkochen

200g ganze, ungeschälte Mandeln

zufügen, auf grosser Hitze aufkochen, danach auf guter Mittelhitze unter ständigem Rühren kochen, bis das Wasser nach und nach verdampft ist (dauert ca. 10 Minuten).

Nun beginnt der Zucker zu kristallisieren, es muss weiterhin kräftig gerührt werden. Nach einer Weile schmilzt der Zucker bräunlich und legt sich um die Mandeln. Sobald diese leicht zu krachen beginnen und wenn möglich aller Zucker um die Mandeln gelegt ist, auf ein Backpapier herausschütten, mit der Kelle leicht auseinandernehmen und auskühlen lassen.

Achtung

wenn dieser Vorgang zu lange gemacht wird, wird der Zucker zu Karamell und es entsteht danach Nusskrokant. Wenn dies trotzdem mal passiert, kann dieses später hacken und für Kuchengarnituren oder Desserts verwenden!

Haltbarkeit

In einer Dose, verschlossen, mind. 1 Monat.