

Pikante gebrannte Mandeln

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

100 g Mandeln

100 g Zucker

½ dl Wasser

1 TL Piment d'Espelette

(Fine Food, siehe Hinweis)

Mandeln, Zucker und Wasser in eine weite Pfanne geben, ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis das Wasser verdampft und der Zucker trocken ist. Mit einer Kelle weiterrühren, bis der Zucker wieder schmilzt und sich um die Mandeln legt (ca. 5 Min.). Piment d'Espelette daruntermischen, Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, auskühlen.

Haltbarkeit: gut verschlossen in einer Dose ca. 1 Monat.

Hinweis: Piment d'Espelette ist ein Chilipulver aus dem Baskenland. Es ist in grösseren Coop Supermärkten oder in Spezialitätenläden erhältlich.

Tipp: Mandeln zusätzlich mit einer Prise Fleur de Sel und ½ TL gemahlenem Kreuzkümmel würzen.

