

Gebrannte Mandeln mit Joghurt



Zutaten für 3 Personen:

75 g Mandeln (ungeschält)

4 geh. EL brauner Zucker

3 EL Wasser

2 Becher Naturjoghurt mild

besondere Hilfsmittel:

kleinere beschichtete Pfanne

Silikon-Mambo

1. Zucker gleichmäßig in der Pfanne verteilen, mit Wasser benetzen.

2. Bei mittlerer Temperatur karamellisieren lassen.

3. Zustand immer wieder mit Mambo überprüfen. Sobald der Zucker schön karamellisiert die Mandeln einlegen und viel mit dem Mambo rühren. Wenn der Zucker krustig wird, Mandeln auf Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

4. Je 2 gehäufte EL Joghurt in ein Schüsselchen geben und die gebrannten Mandeln darauf verteilen.

Hinweise:

Dieses Rezept erfordert etwas Übung, es gelingt typischerweise nicht beim ersten Mal.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 15 min, Nachspeisen, Süßes, Mandeln, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023