

# Rezept zur Herstellung von gebrannten Mandeln

**Bitte lesen Sie zuerst die Bedienungsanleitung des Mandelbrenners!  
Machen Sie sich rechtzeitig vor Ihrer Veranstaltung mit dem Gerät vertraut.**

„Mandeln brennen“ ist ein Handwerk und muss erlernt werden. Jede Nusssorte und auch der Zucker haben andere Eigenschaften, so dass man ein optimales Ergebnis erst durch Probieren erzielen kann.

Herstellerangaben sind 750g Mandeln/ 750g Zucker:

**Ich empfehle die Menge 500g Mandeln/ 500g Zucker.**

**Bitte denken sie an: hitzefeste Handschuhe, ein Blech, 1 Holzlöffel.**

Zutaten:

500 Gramm Mandeln (oder andere Nuss Sorten) mit Haut,

500 Gramm Zucker,

ca. 150 Gramm. Wasser,

zum Verfeinern: 1 Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze Vanille-Extrakt,

Kakao, hitzebeständige Aromen oder andere Gewürze.

1. 100 - 120gr Wasser in Kessel geben.
2. Heizung einschalten auf **Stufe 6 drehen.**
3. Rührwerk einschalten.
4. 0,500 kg Zucker in den Kessel geben.
5. rühren bis Zucker flüssig-transparent ist ( Zucker soll nicht braun werden ).
6. danach 0,500 kg Mandeln od. andere Nüsse (mit Haut) in den Kessel geben.
7. evtl. Zimt und Vanille-Extrakt zugeben.
8. **Masse solange auf Heizstufe 5 - 6 rühren bis folgende Phasen durchlaufen sind:**
  - a) flüssiger Zucker (*kocht*),
  - b) nach ca. 5 min wird Zucker dickflüssig (*klebrig*),
  - c) nach weiteren 2 - 4 min wird der Zucker trocken (*pulverig*), evtl. Aromen zugeben
  - d) **wenn Zucker trocken ist – Heizung auf Stufe 4 schalten.**
  - e) nach weiteren 3 - 5 min wird die Masse wieder feucht (*leicht klebrig*).
  - f) **jetzt Heizung auf Stufe 0 schalten.**
  - g) etwas Wasser ca. 30gr zugeben,  
20 Sek. rühren bis sich Nüsse voneinander gelöst haben.
9. Maschine abschalten, Kessel ausheben und die fertigen Nüsse auf ein Blech leeren und weiter abkühlen lassen.
10. **Erfolgen weitere Mandelbrenndurchgänge:**
  - den Kessel zwischendurch abkühlen lassen/
  - evtl. mit warmem Wasser reinigen/ und/oder
  - die angegebenen Temperaturen verringern.

Ein Video finden sie unter <https://www.youtube.com> : Channel Funfood Berlin

**!! Achtung immer mit hitzefesten Arbeitshandschuhen arbeiten!!**

**Kupferkessel nur mit klarem Wasser reinigen! Keine säurehaltigen Zutaten verwenden!**

**Noch Fragen? Dann 0177-2828223, Stefan Bielefeld, info@funfood-berlin.de !**