

gebrannte Mandeln

Eine schöne Idee für ein „Geschenk aus der Küche“ sind diese gebrannten Mandeln.



Für zwei kleine

Tütchen :

200 gr Mandelkerne, noch mit brauner Haut

125 gr Vollrohrzucker „Mascobado“

1 TL Zimt, gemahlen

1 TL selbstgemachter Vanillezucker (oder 1 Päckchen Vanillinzucker)

1 Stich Butter

50 ml Wasser

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Die Mandelkerne auf einem Backblech verteilen und ca. 20 Minuten im Backofen rösten.

Ein zweites Backblech mit Backpapier belegen und zur Seite stellen. Steht nur ein Backblech zur Verfügung, dann sollte dieses nach dem Rösten unter kaltem Wasser abgespült werden, damit es schneller abkühlt.

Die übrigen Zutaten in einer Pfanne unter ständigem Rühren langsam erwärmen und aufkochen lassen. Die Mandeln dazugeben und gut mit der Karamellmasse vermischen. Wenn alle Mandeln rundherum mit einer Zuckerkruste überzogen sind, auf ein kaltes mit Backpapier belegtes Backblech schütten und sofort mit zwei Gabeln voneinander trennen.

Abkühlen lassen und anschließend in Cellophanbeutelchen füllen.



Be
im Stöbern nach schönen Etiketten für kleine Geschenke aus der Küche bin ich auf die

Seite von „[jamlabelizer](#)“ gestoßen.

Hier kann man kostenlos (nur 2 Layouts, der Rest wird gegen Zahlung einer kleinen Gebühr erst freigeschaltet) seine eigenen Label gestalten.

Selbstklebendes Photopapier (z.B. [hier](#)) und ein Farbdrucker leisten dabei wertvolle Hilfe.



WWW.KOCHEN-BASTELEN.DE

Druckversion : [gebrannte Mandeln](#)

Käse-Cracker mit schwarzem Meersalz

Das Rezept von „[Feines Gemüse](#)“ enthielt eigentlich Roquefort oder Gorgonzola. Da beides gerade nicht zur Hand war, habe ich die Cracker mit Pecorino ausprobiert und wurde nicht enttäuscht.

Das Mürbegebäck ist zart und zerfällt auf der Zunge. Das schwarze Hawaiisalz steuert das Knuspergefühl bei. Die leckere Würze verleiht dem Knabberspaß den „Chips-Effekt“ – wenn man einmal anfängt, kann man nicht mehr aufhören bis alles weg ist !



Fü

r ca. 50 Cracker :

125 gr kalte Butter

2 TL getrocknete Rosmarinnadeln

1/2 TL gefriergetrocknete Knoblauchwürfelchen

180 gr Mehl, 550

100 gr Pecorino (Parmesan, Roquefort, Gorgonzola)

evtl. etwas normales, feines Salz

schwarzes Meersalz (z.B. von Hawaii)

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Pecorino fein reiben (Gorgonzola, Roquefort klein zerkrümmeln) und mit dem Mehl vermischen.

Den Rosmarin und Knoblauch in einem Mörser fein zermahlen und unter die Mehl-Käsemischung rühren. Die Butter in Stücke schneiden, zufügen und alles zusammen rasch zu einem Mürbeteig verkneten.

Man sollte den Teig abschmecken und entscheiden, ob noch etwas Salz fehlt. Je nach Käsesorte ist es schon salzig genug und zum Schluß kommt ja auch noch Meersalz darüber. Trotzdem habe ich noch eine Messerspitze feines Salz dazugegeben und war damit sehr zufrieden.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 – 3 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Etwas schwarzes Hawaiisalz darüberstreuen und leicht andrücken. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten goldgelb backen bis die Ränder leicht gebräunt sind.

Den restlichen Teig jeweils wieder verkneten und kurz in den Kühlschrank legen. Dann ist das Ausrollen und Ausstechen leichter.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



In einer Blechdose verpackt schmecken sie auch noch nach ein paar Tagen sehr gut.

Diese Cracker passen prima zu einem Glas Wein.

Nett verpackt sind sie ein tolles Mitbringsel (vielleicht mit einer Flasche Wein dazu).