

gebrannte Mandeln

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



WWW.KOCHEN-BASTELN.DE

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



MANDELN
ZIMT & VANILLE



November 2012

WWW.KOCHEN-BASTELEN.DE

Druckversion : gebrannte Mandeln

Apfelkompott (mit und ohne Thermomix)

Einfach – schnell – lecker !

r 4 – 6 Portionen :

1 Kg Äpfel

1 Vanillezucker (8 gr – 10 gr)

1 Zimtstange

2 Scheiben Zitrone

1 Stuch Butter

etwas Wasser

evt. Zucker, Süßstoff

Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Alle Zutaten in einen Topf geben und nur so viel Wasser dazugeben, bis der Topfboden gerade bedeckt ist.

Deckel aufsetzen und die Äpfel weich dünsten lassen. Zitronenscheiben und Zimtstange entfernen. Mit einem Kartoffelstampfer zu Mus zerstampfen und mit Zucker oder Süßstoff abschmecken.

Heiß in sterile Twist-off Gläser füllen, fest verschließen und ca. 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen.

WWW.KOCHEN-BASTELN.DE

Benutzt man den Thermomix, kommen alle Zutaten in den Mixtopf und werden

10 Min. / 100 °C / Linkslauf / Sanfrührstufe gegart.

Anschließend die Zitronenscheiben sowie Zimtstange entfernen und **5 Sek. / Stufe 5** ohne Linkslauf pürieren.

Rezept drucken : Apfelkompott

Feine Kuchenpralinen



Möhren-Gugl mit Schoko-Kaffeesirup

Beim Bloghüpfen bin ich unter anderem auch bei [sweet trolley](#) gelandet. Dieser Blog fällt sofort durch seine wunderschönen Fotos und toll in Szene gesetzten Speisen auf.

Besonders das Rezept für die „Topfen-Zitrone-Mini-Guglhupfe“ hat mich direkt angesprochen und ich habe es ausprobiert. Mit großem Erfolg – denn sie konnten kaum richtig abkühlen, da waren sie auch schon weg ☐

Daher habe ich mir am Wochenende kurz entschlossen auch dieses Buch bestellt und heute wurde es auch schon geliefert.



Zu

dem Buch gehört auch eine pinkfarbene Silikonbackform für 18 Gugl. Die Rezepte sind genau für diese Backform abgestimmt.

Es ist mit so viel Liebe zum Detail geschrieben und enthält viele wichtige Tipps, die einem helfen, auch in der eigenen Küche solche kleinen Kunstwerke zu kreieren.

Nach einem kurzen Blick auf unsere Vorräte habe ich mich heute für den Möhren-Gugl entschieden und das Ergebnis kann sich sehen lassen :



Für 18 Mini-Gugl habe ich das Rezept wie folgt abgewandelt :

70 gr. frische Möhre, fein gerieben

2 Eier

20 gr Puderzucker (gem. Rezept wären es 200 gr., wird vermutlich ein Druckfehler sein, denn süß genug ist es auch so)

1 Päckchen Vanillezucker

1 EL Rum (Pott 54 %)

1 Messerspitze Zimtpulver

abgeriebene Zitronenschale von 1/2 unbehandelten Zitrone

35 gr. Mehl, (405, gesiebt)

70gr gemahlene Haselnüsse (ich hatte nur ganze, die wurden erst in einer Pfanne geröstet und anschließend im Blitzhacker gemahlen)

Die Förmchen mit Butter ausreiben und mit Mehl bestäuben.

Den Backofen auf 210 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Alle restlichen Zutaten in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig rühren lassen. Eiweiß unterheben.

Den Teig am besten mit einem Spritzbeutel in die Förmchen füllen und im unteren Drittel des Backofens ca. 12 Minuten backen lassen.

Kurz in der Form abkühlen lassen. Die kleinen Küchlein lassen sich dann mühelos auslösen.

Noch warm mit Puderzucker bestäuben.

Schön und luftdicht verpackt ist es ein tolles Mitbringsel, beim Kaffeeklatsch sicherlich eine willkommene Überraschung und auf Kindergeburtstagen ganz bestimmt der Renner.

Die Variationsmöglichkeiten sind so vielfältig, da ist für jeden etwas dabei.

Egal ob süß oder herzhaft !

