

Mandelcreme aus gebrannten Mandeln

Zutaten (für 1 Glas):

- 200 g ganze Mandeln
- 150 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 0,5 Schote Vanille
- 0,5 TL Zimt
- 40 ml Rapsöl
- 3 Prisen Salz

Für die gebrannten Mandeln Zucker mit Wasser in einer Pfanne erhitzen, bis die Masse goldbraun ist. Mandeln hinzufügen und alles vermischen, bis der Zucker trocken aussieht. Weiterrühren, bis der Zucker wieder glänzt und duftet. Das kann einige Minuten dauern. Die Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und komplett auskühlen lassen. Alternativ kann man 200 g gekaufte gebrannte Mandeln verwenden.

Vanillemark, Zimt, Öl, Salz und die abgekühlten Mandeln in einen Mixer geben und zu einer feinen Paste verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Öl hinzufügen. In ein steriles Einmachglas geben. An einem kühlen Ort ist die Creme bis zu 3 Wochen haltbar.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 13.01.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen