



INVIATO DA

bafrog

ON

20/10/2012



Keine Stimmen

Krokant-Bonbons herstellen



Krokant ist eine Süßigkeit, die im wesentlichen aus karamellisierten Zucker und Mandelplättchen besteht.

Zutaten & Küchenutensilien

- 50g Mandelblättchen
- 150g Zucker
- etwas Butter

An Küchenutensilien brauchst du ein Backblech, einen Löffel, ein Nudelholz, ein Kochtopf, einen lebensmittelgeeigneten Kunststoffbeutel.

Anleitung

Mandelblättchen auf einem (mit Backpapier ausgelegtem) Backblech ausbreiten im vorgeheizten Backofen bei 180°C drei Minuten rösten. Anschliessend Backblech aus dem Ofen nehmen, Mandelblättchen wenden und nochmal für drei Minuten rösten.

1. Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erhitzen und ständig umrühren.
2. Sobald sich der Zucker ganz aufgelöst hat, Topf vom Herd nehmen, Mandelplättchen unterrühren und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech schütten.
3. Nach dem Erkalten die feste Masse in den Kunststoffbeutel geben, verschliessen und mit dem Nudelholz in häppchengrosse Stücke klopfen.

Hinweise

- Zucker verbrennt nach dem Flüssigwerden sehr schnell. Daher ist es wichtig, genau den richtigen Zeitpunkt abzugreifen.
- Schritt 3 muss in schneller Folge ausgeführt werden, um ein Verbrennen und zu frühes Erstarren der Masse zu verhindern!
- Die Krokant-Bonbons können zum Verfeinern auch in flüssige Kuvertüre getaucht werden.

Bildnachweis

- Titelbild: Rossannabondes, veröffentlicht unter der *GNU Free Documentation License*

Weitere Informationen

Tag

Süßigkeiten

Rezept

Essen

Backen

Kochen

Età

Es liegen keine Daten vor.

Numero di partecipanti

Es liegen keine Daten vor.

Bibbia

Diese Information fehlt.

Durata

Es liegen keine Daten vor.

Materiale

Viel Arbeit

Scarica il file

Nessun download di file

KI Generierter Inhalt

Contenuto

Tag

Età

Numero di partecipanti

Bibbia

Durata

Materiale