



Grundrezept Krokant

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 1 Portionen

Mandeln, ganz	200 g
Zucker	200 g
Wasser	5 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier

1. Mandeln fein hacken oder ggf. in einer Küchenmaschine fein hacken lassen.
2. In einer beschichteten Pfanne Zucker mit 5 EL Wasser auf niedriger bis mittlerer Stufe erhitzen. Sobald der Zucker sich bräunlich färbt, gehackte Mandeln hinzugeben und mit einem Holzlöffel verrühren. Die Pfanne auf niedrige Stufe stellen und unter ständigem Rühren karamellisieren.
3. Auf ein Backblech mit Backpapier Mandel-Krokant verteilen und abkühlen lassen. Mandel-Krokant im Dessert verarbeiten oder luftdicht im Glas bis zum Servieren aufbewahren.

Viel Freude im Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1932 kcal
Kohlenhydrate	243 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	25 g
Fette	100 g