

SOUMIS PAR
bafrog

ON
20/10/2012

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Krokant-Bonbons herstellen



Krokant ist eine Süssigkeit, die im wesentlichen aus karamellisierten Zucker und Mandelplätchen 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 abzupassen.
- 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

Tags
Süßigkeiten
Rezept
Essen
Backen
Kochen

Vieux
Keine Daten verfügbar.

Nombre de participants
Keine Daten verfügbar.

Bible
Diese Information fehlt.

Durée
Keine Daten verfügbar.

Matériau
Eine Menge Arbeit

Téléchargement du fichier
Pas de téléchargement de fichiers

KI Generierter Inhalt
Contenu
Tags
Vieux
Nombre de participants
Bible
Durée
Matériau

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/de/wiki/art/krokant-bonbons-herstellen