

Chili-Salz-Mandeln

Chili-Salz-Mandeln

Gebrannte Mandeln gehen immer und weil wir uns gerade nicht in der Weihnachtszeit befinden, gibt es diese heute mal mit Chili und Salz. Leckere und knusprige Chili-Salz-Mandeln die wirklich schnell gemacht sind. Die Mischung aus süß, salzig und scharf passt toll zu den Mandeln und lässt diese mal ganz anders schmecken, als man es gewohnt ist. Meiner Familie und mir hat es geschmeckt und wir machen unsere gebrannten Mandeln jetzt öfters so.

Das Ganze funktioniert natürlich auch mit anderen Nüssen. So könnt ihr z.B. auch aus Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse oder Pekannüsse ganz einfach einen feurig süßen TV-Snack machen. Auch Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne, lassen sich so zubereiten und schmecken wirklich super hinterher. Den Zucker könnt ihr auch gut durch kalorienarmen Zucker wie Erythrit ersetzen, das spart natürlich Kalorien.

Feurig süße Mandeln mit Chili & Salz

Für die Chili-Salz-Mandeln zuerst das Wasser zusammen mit dem

Zucker in eine Pfanne geben und aufkochen lassen. Dann die Mandeln dazu geben, gut umrühren und köcheln lassen, bis die Masse etwas dicker wird. Die Temperatur etwas reduzieren und von nun an, ständig rühren. Wenn der Zucker trocken und krümelig ist, die Temperatur wieder etwas erhöhen und das Ganze langsam karamellisieren lassen.

Dabei immer wieder rühren, damit der Zucker jetzt nicht verbrennt. Wenn der krümelige Zucker wieder geschmolzen ist und die Mandeln schön damit überzogen sind, Chiliflocken und Salz über die Mandeln streuen und gut umrühren. Die heißen Nüsse auf ein Stück Backpapier geben und ein wenig verteilen. Anschließend gut auskühlen lassen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR SÜSSES
