

Mandelkrokant

Rezept von Wolfram Stehle

(Zuckergässle Langenenslingen)

Zutaten:

- 400 g weißer Zucker
- 200 g gehobelte Mandeln



So geht's:

Etwa ein Viertel des Zuckers in einen großen Topf geben und langsam erhitzen. Dabei den Zucker immer bewegen. Das heißt: Nicht permanent schnell rühren, sondern regelmäßig mit dem Kochlöffel über den Boden streichen, damit die Masse nicht anbrennt.

Sobald sich die Zuckerkristalle gelöst haben, kann man den restlichen Zucker nach und nach dazugeben. Wenn der ganze Zucker im Topf ist, muss die Masse so lange auf dem Herd bleiben, bis die Masse hellbraun bis rostbraun ist.

Ein Backpapier bereitlegen oder eine hitzebeständige Fläche mit etwas Öl einpinseln. Mandeln zur Masse dazugeben, kurz umrühren, dann die Masse auf das Backpapier oder die Arbeitsfläche geben. Mit einem Spachtel die Masse zusammenfalten, sodass Luftblasen verschwinden.

Dann mit einem Nudelholz vorsichtig ausrollen. Mit einem Messer oder Pizzaroller in Vierecke schneiden. Man kann auch andere Formen schneiden. Noch hängt die Masse zusammen – nochmal einige Minuten auskühlen lassen, dann können die angezeichneten Formen auseinandergebrochen werden.

Der Mandelkrokant sollte am besten in einem Glas oder einer Blechdose trocken aufbewahrt werden.

Rahm-Karamell-Bonbons

Rezept von Wolfram Stehle

(Zuckergässle Langenenslingen)

Zutaten:

- 500 g weißer Zucker
- 200 ml Wasser
- 200 ml Sahne
- 1 große Prise Salz
- 1-2 TL Honig
- 1 Vanilleschote, aufgeschnitten
- 150 g Bonbonsirup (erhältlich in Bäckereien, im Fachhandel oder im gut sortierten Supermarkt)



So geht's:

Zucker, Wasser, Sahne, Salz, Honig und die aufgeschnittene Vanilleschote in einen großen Topf geben und erhitzen, dabei immer regelmäßig rühren, damit nichts anbrennt. Der große Topf ist wichtig, weil die Masse beim Erhitzen leicht nach oben steigt.

Wenn sich die Zuckerkristalle gelöst haben, den Bonbonsirup dazugeben. Je nach Herd und Topf nun ca. 5-10 Minuten rühren bis die Masse eine hellbraune Farbe hat.

Einen Backpinsel in Wasser tauchen und immer wieder den inneren Rand des Topfes mit der Karamellmischung bepinseln.

Die Konsistenz und Farbe prüfen – dafür mit dem Kochlöffel etwas von der Masse auf einen Teller geben. Ist die gewünschte Farbe/Konsistenz erreicht, kann die Vanilleschote mit einer Gabel entfernt werden.

Ein Backpapier vorbereiten bzw. eine hitzebeständige Arbeitsfläche mit Öl bestreichen. Die Masse nun auf das Backpapier oder die Arbeitsfläche geben und kurz einige Minuten abkühlen lassen. Sobald die Masse anfängt dick zu werden, kann sie mit einem Messer oder einem Pizzaroller in Stücke geschnitten werden. Noch hängt die Masse zusammen – nochmal einige Minuten auskühlen lassen, dann können die angezeichneten Formen auseinandergebrochen werden.

Die Rahm-Karamell-Bonbons sollten am besten in einem Glas oder einer Blechdose trocken aufbewahrt werden.