



Britta König



Orientalische **KÜCHE**

Kochen mit dem Thermomix®



MANDELN IM THERMOMIX® ENTHÄUTEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 200 g

1000 g Wasser

200 g Mandeln, ungeschält

Für einige Rezepte verwende ich blanchierte Mandeln. Diese sind im Verhältnis zu den gekauften Mandeln mit Haut relativ teuer. Man kann diese mit etwas Zeit und Geduld auch im Thermomix® schälen.

- 1.** Erhitze zuerst das Wasser im Mixtopf 8 Minuten/ 100°C/ Stufe 1, bis es sprudelnd kocht. Verlängere gegebenenfalls die Einstellung um einige Minuten.
- 2.** Gib dann die Mandeln in den Mixtopf dazu und lass sie darin 2 Minuten/ 100°C/ Linkslauf/ Sanfrührstufe kochen. Danach rührst du die Mandeln 1 Minute/ Linkslauf/ Stufe 4 ohne Hitze und siebst sie anschließend durch das Garkörbchen ab.
- 3.** Verteile die Mandeln auf Küchenpapier, entferne die Schalen und lass sie gut trocknen.





