

Mandelmus



Stufe 1



Zubereitungszeit: 20 Min.
Ruhezeit: 10 Min.



Zutaten:

300 g rohe Mandeln, nicht
blanchiert
1 Prise Meersalz
1 TL Vanilleextrakt



de Buyer Kupfersauteuse Prima Matera für
Induktion



Stielpfanne aus der Kupfermanufaktur
Weyersberg



KitchenAid Food Processor 3,1L in creme



Kilner Clip Top Einmachglas, rund

1

Die Mandeln in einer Kupferpfanne mit dem Meersalz gold-braun rösten.

2

Die gerösteten Mandeln komplett auskühlen lassen und zusammen mit der Vanille in den Food-Processor geben. Den Mixer auf „Pulse“ einstellen und die Nüsse für 1 Minute mahlen. Dann etwa 10 Minuten warten, damit Öle aus den Mandeln austreten können. Danach nochmals für 1 Minute mixen.

3

Diesen Vorgang wiederholen, bis ein cremiges Nussmus entsteht. Das Mandelmus in saubere Gläser abfüllen und an einem kühlen Ort aufbewahren.

Aus ungeschälten Mandeln erhalten Sie braunes Mandelmus, geschälte Mandeln nutzen Sie für die Herstellung von hellem Mus. Durch das Rösten der Mandeln entfalten sich die Aromen besser, so dass das Mandelmus einen intensiveren Geschmack bekommt. Mandelmus lässt sich ganz individuell verfeinern. Wer mag, fügt am Ende einige Esslöffel Raps- oder Sonnenblumenöl hinzu. Für ein süßes Mandelmus mixen Sie etwas Zucker oder ein alternatives Süßungsmittel unter.