Mandeln schälen / Mandeln enthäuten mit der Kenwood Cooking Chef

Fotos Angelika Haindl/Foto Nr. 3

Tipp von Angelika Haindl:

Wie enthäutet man Mandeln?

Etwas Wasser, ca 250 ml, in den CC-Topf geben und zum Kochen bringen.
Mit dem Flexi rühren.
Die Mandeln (hier waren es genau 100 gr.) in den Topf schütten, auf die P-Taste drücken und den Flexi schnell laufen lassen.
Ich lasse ca. 90 sec. laufen. Dann das Wasser aus dem Topf schütten, die Mandeln wieder zurück und den Flexi nochmals per P-Taste schnell laufen lassen.

2. Bild: Hier sieht man, wie die Mandeln dann herauskommen.

3. Bild: Ergebnis, wenn man die Mandeln einfach in ein Geschirrtuch verpackt und mit den Händen hin- und her rollt.. nur noch die restliche Haut entfernen und fertig sind die gehäuteten Mandeln.

Zeitfaktor: ca. 5 Minuten.

Fotos Angelika Haindl/Foto Nr. 1

Fotos Angelika Haindl/Foto Nr. 2