Gebrannte Kürbiskerne

Fotos Daniela Grünbaum

Rezept von den gebrannten Mandeln von Daniela Grünbaum auf Kürbiskerne abgewandelt

Zutaten:
400 gr. Kürbiskerne
120 gr. Zucker
1 TL Zimt (oder Apfelstrudelgewürz, Spekulatiusgewürz, Vanillezucker o.ä.)

Zubereitung:
Kürbiskerne im Backofen vorrösten, das hebt den Geschmack. Bei 180 Grad im Backofen solange rösten, bis es gut duftet.

Wenn die Kürbiskerne angeröstet sind, 1 Tasse Wasser (d.h. 125 ml) mit 120 Gramm Zucker in die CC geben, auf höchste Temperatur schalten und mit dem Flexielement, Intervall Stufe 1 laufen lassen.

Sobald die Temperaturanzeige 126 Grad zeigt, 1 EL Zimt (oder noch besser Apfelstrudel- oder Plätzchenwürzmischung) zugeben und weiterrühren lassen.

Bei knapp über 100 Grad fängt das Wasser an zu kochen und die Anzeige geht dann nicht höher (logisch). Dann die Zutaten in das kochende Wasser geben. Wenn das Wasser fast verdampft ist, steigt die Temperatur (in meinem Fall sogar auf 143 Grad).

Dann ist es wichtig dabei stehen zu bleiben: zuerst glänzen die mandeln noch, sehen dann aber schlagartig immer matter aus und sobald es ausschaut als wenn sie trocken sind (oder besser mit feuchtem Sand überzogen) die Maschine ausschalten und die Mandeln sofort mit einem Spatel auf ein Backpapier umfüllen.

Danach noch kurz unter den Salamander (Oberhitze-Grill) geschoben, weil sie zu blass waren (dabei stehen bleiben, geht ganz schnell).