

Koch ein

Timo Böckle

Schokoladencreme mit gebrannten Mandeln

Für 6 Gläser à 100 ml

Zutaten

Für die gebrannten Mandeln:

150 g Mandeln (alternativ Hasel- oder Macadamianüsse)
50 g Zucker
25 ml Wasser
1/3 TL Zimt
0,5 TL Vanillemark (oder Vanillearoma)

Für die Schokoladencreme

60 g Nussöl (alternativ Rapsöl)
400 g Schokolade (70% Kakaoanteil)

Zubereitung:

1. Die ganzen Mandeln zusammen mit dem Zucker und dem Wasser in eine beschichtete Pfanne geben.
2. Die Mischung mit einem Holzkochlöffel verrühren, jetzt den Herd auf mittlere Hitze einschalten. Die Mandeln so lange in der Pfanne erhitzen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist und sich eine Art dicker Zuckersirup um die Nüsse gelegt hat.
3. Sobald der Zucker in der Pfanne beginnt weiß zu werden und sich am Boden festsetzt, muss kräftig und andauernd mit dem Holzkochlöffel in der Pfanne gerührt werden. Dabei die Hitze bei Bedarf immer wieder erhöhen.
4. Anschließend wird der Zucker unter ständigem Rühren erneut flüssig und karamellisiert an den Mandeln. So wird sichergestellt, dass die Mandeln nicht zusammenkleben.
5. Den Herd ausschalten und ein paar wenigen Tropfen Wasser zu den Nüssen geben, um sie abzukühlen.
6. Jetzt Vanillemark und Zimt über die noch warmen Nüsse geben und so lange rühren, bis beides an der Oberfläche der Nüsse anhaftet. Etwa 12 Stück der gebrannten Mandeln für die Deko beiseitelegen.
7. Die Schokolade in einem Wasserbad langsam schmelzen.
8. Die übrigen gebrannten Mandeln in einem Küchenmixer zerkleinern.
9. Öl zur Mischung dazugeben und zu einer cremigen feinen Paste weiter mixen.
10. Anschließend die geschmolzene etwas abkühlen lassen und vorsichtig mit der Mandelpaste vermengen.
11. Die warme Schokocreame in die sterilisierten Einmachgläser füllen, mit den restlichen Mandeln dekorieren und umgehend verschließen.*

Timo´s Tipp zu gebrannten Mandeln:

Wenn es ein wenig länger dauert, dann ist das überhaupt kein Problem. Auf jeden Fall besser als mit zu hoher Hitze zu arbeiten und damit das Risiko einzugehen, dass der Zucker verbrennt und die Nüsse nicht mehr verwendet werden können.

Timo´s Tipp:

Diese Schokoladencreme eignet sich hervorragend, um übrige Schokohasen oder Weihnachtsmänner aus Schokolade zu verarbeiten! Bei Schokolade mit einem niedrigeren Kakaoanteil kann die Menge an Öl nach unten korrigiert werden!

Timo's Tipp:

Die Schokocreame im Kühlschrank aufbewahren und kurz vor Gebrauch herausnehmen. Dann ist sie bei der Verwendung wunderbar streichart.

*Haltbarkeit bei korrekter Zubereitung und Lagerung ca. 6 Wochen!