

COLOMBO MANDELN

COLOMBO MANDELN

Ein leckerer kleiner Snack - ich habe ja schon mehrfach erwähnt das ich nach der hausgemachten Colombo Gewürzmischung absolut süchtig bin. Im Chutney, in den Fleischbällchen - ganz egal, ich kann nicht genug davon bekommen. Und weil ich ohnehin ein bisschen mit den Salzmandeln experimentieren wollte um daraus einen „vor dem Fernseher“ tauglichen Snack und ein mögliches Geschenk aus der Küche zu machen bin ich auf diese Idee gekommen. Denn wenn man um das Glas noch ein hübsches Band bindet ist das auf jeden Fall eine ganz einfache Geschenkidee. Was soll ich sagen - es passt super!



Zutaten für 1 Glas Mandeln:

200g Mandeln

1 gehäufte EL Colombo Gewürzmischung

1/2 EL Salz

1 Tasse Wasser

Zubereitung:

Die Mandeln einige Minuten lang ohne zusätzliches Fett in der Pfanne anrösten. Dabei gut schwenken und wenden damit sie nicht anbrennen.

Das Salz und das Colombo vollständig im Wasser lösen und in die heiße Pfanne geben.



Auf hoher Stufe kochen lassen bis das Wasser vollständig verdunstet ist. Gut aufpassen, dass euch die Mandeln jetzt nicht noch anbrennen. Die Mandeln vom Herd nehmen und komplett trocknen lassen. Am besten über Nacht.



Die fertigen Colombo Mandeln in ein kleines Glas füllen und luftdicht verschließen.

So halten sie sich bis zu zwei Wochen.

Falls sie denn so lange halten...



©katha-kocht.de