

VORLAGEN GEBRANNT MANDELN

6 CM X 5 CM

Gebrannte Mandeln

INHALT MIT 65 ML WASSER IN EINE PFANNE GEBEN UND ERHITZEN. KURZ AUFKOCHEN LASSEN UND DANN UNTER STÄNDIGEM RÜHREN KÖCHELN LASSEN BIS DAS WASSER VOLLSTÄNDIG VERSAMT UND DIE MANDELN KARMELISIERT SIND.
AUF BACKPAPIER ABKÜHLEN LASSEN.

7 CM X 6 CM

Gebrannte Mandeln

INHALT MIT 65 ML WASSER IN EINE PFANNE GEBEN UND ERHITZEN. KURZ AUFKOCHEN LASSEN UND DANN UNTER STÄNDIGEM RÜHREN KÖCHELN LASSEN BIS DAS WASSER VOLLSTÄNDIG VERSAMT UND DIE MANDELN KARMELISIERT SIND.
AUF BACKPAPIER ABKÜHLEN LASSEN.