

## Anleitung zur Herstellung von gebrannten Mandeln- bzw. Nüssen **mandelprofi-mini -electric- Type MPM/e**

Diese Anleitung ist nur ein Grundrezept!

Zutaten: 1 kg Rohnüsse mit Haut  
1 kg Zucker  
ca.250 gr. (1/4 l) Wasser  
zum Verfeinern: 1 Teelöffel Zimt  
1 Messerspitze Vanille-Extrakt  
Kakao, hitzebeständige Aromen oder andere Gewürze

1. 150 – 200g Wasser in den Kessel geben
2. Heizung einschalten auf Stufe 6 drehen
3. Rührwerk einschalten
4. 1 kg Zucker in den Kessel geben
5. Rühren bis Zucker flüssig-transparent ist (Zucker darf nicht braun werden)
6. 1 kg Mandeln bzw. andere Nüsse (mit Haut) in den Kessel geben  
evtl. Zimt zugeben
7. **Masse solange auf großer Heizstufe 6 rühren bis folgende Fasen durchlaufen sind:**
  - a) flüssiger Zucker wird braun (*kocht*)
  - b) nach ca. 5 min. wird Zucker dickflüssig, (*klebrig*)
  - c) nach weiteren 2-3 min. wird der Zucker trocken (*pulverig*)  
Aromen zugeben
  - d) nach weiteren 3-4 min. wird die Masse wieder feucht (*leicht klebrig*)
  - e) **jetzt Heizung auf Stufe 3 drehen**
  - f) nach ca. 1-2 min. wird die Masse *stark klebrig*; **jetzt Heizung auf Stufe 0 stellen**
  - g) ca. 50 g Wasser zugeben, 20 sek. rühren bis sich Nüsse voneinander gelöst haben
8. Maschine abschalten, Kessel ausheben und die fertigen Nüsse auf ein Blech leeren und weiter abkühlen lassen.

**Achtung immer mit hitzefesten Arbeitshandschuhen arbeiten!**

## Guide to produce candied Almonds and all kind of nuts with the MANDELPROFI - CANDY MAKER

Ratio of components = 1:1

1. pour approx 150 - 200 g (5,3oz - 7,0oz) water into the kettle
2. switch on heater and turn up to position 6
3. switch on agitator
4. fill 1kg (2,2lbs.) sugar into the kettle
5. stir sugar until it has a fluid-like consistence (sugar shall not become brownish colour)
6. fill 1kg (2,2lbs.) Almonds or other nuts into the kettle
7. pour approx 10 - 15g (0,35oz. - 0,53oz.) cinnamon to the sugar and nuts
8. stir all ingredients on heater position 6 until the following phases are passed thoroughly:
  - a) fluid-like sugar becomes a brown colour
  - b) after approx 5 minutes sugar gets thickly and glue-like
  - c) after another 2-3 minutes sugar gets dry and powdry
  - d) pour approx 5g (0,17oz.) Vanilla-extract into the kettle
  - e) after another 3-4 minutes the paste gets wet and glue-like again
  - f) turn down heater into position 3
  - g) after about 1 minute the paste becomes a heavy glue-like consistence; **now** turn down heater into position 0
  - h) pour approx 50g (1,76oz.) water to the paste and stir for about 20 seconds
9. switch of machine, take out kettle and void it.  
*2kg (4,4lbs) candied Almonds or nuts are ready.*