

PRALINES ROSES

ZUTATEN

250 g Mandeln, ungeschält
10 ml Rosenwasser (oder Orangenblütenwasser)
120 ml Wasser (aufgeteilt in 3 x 40 ml)
450 g Kristallzucker (aufgeteilt in 3 x 150 g)
rote Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

- **Schritt 1:** Die erste Portion Wasser mit dem Rosenwasser und der ersten Portion Zucker sowie der roten Lebensmittelfarbe verrühren und in einer Pfanne aufkochen. Die gesamten Mandeln beigegeben und ständig rühren, bis der Zucker kristallisiert. Die Mandeln auf eine Backmatte oder Backtrennpapier leeren. Dabei lösen sich rote Zuckerteile.
- **Schritt 2:** Die zweite Portion Wasser und die zweite Portion Zucker in derselben Pfanne unter Rühren erhitzen. Die abgefallenen roten Zuckerreste beigegeben und verrühren, bis sich diese wiederum auflösen. Nun die in Schritt 1 gebrannten Mandeln wieder in die Pfanne schütten und rühren, bis der Sirup wiederum kristallisiert. Die gebrannten Mandeln auf die Backmatte schütten und die Zuckerreste für Schritt 3 verwenden.
- **Schritt 3:** Wie Schritt 2 die Mandeln ein drittes Mal brennen. Gut rütteln und rühren, damit die Mandeln nicht verbrennen. Sobald der Zucker wieder kristallisiert, die Mandeln auf die Backmatte schütten und im Rohr bei 70-80 °C etwa 40 Minuten trocknen.

TIPP

Die gebrannten Mandeln halten sich in luftdichten Dosen monatelang und sind – in durchsichtige Cellophantüten verpackt – ein wunderschönes Mitbringsel.

Köstlich schmecken sie auch als Füllung von Hefengebäck, z. B. im **Brioche mit Pralines Roses**. Für einen Briochezopf aus 500 g Mehl reicht die halbe Menge Pralines Roses.

<https://sugarandrose.org//hefegebäck/#pralines-roses-brioche>



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose