AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Frankreich

MANDEL-TUILE



KURZ VORGESTELLT

Diese knusprigen Tuiles gleichen Florentinern ohne Schokoladefüsschen. Grossartig als süsser Snack, zum Kaffee oder als Krönung auf eine Glace oder ein Kompott. (+30 Min. auskühlen)

ZUTATEN (8 PERSONEN)

40 ml	Wasser	100 g	Rahm
60 g	Traubenzucker	80 g	Butter
200 g	Zucker	200 g	Mandelscheiben
		60 g	Samen (Mohn, Sesam, Leinsamen, Chiasamen)

ZUBEREITUNG

1. Glukosesirup: Wasser kurz aufkochen. Traubenzucker einrühren und kurz köcheln lassen.
2. Tuiles: Zucker, Rahm, Glukosesirup und Butter aufkochen und 7 Min. bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Die Mandeln dazugeben. Die Masse eine halbe Stunde auskühlen lassen.
3. Backofen auf 190° C vorheizen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
4. Mandel-Tuiles 5 Min. backen. Die Samenkerne daraufstreuen und weitere 5 Min. fertig backen.

Rezept: Tanja Grandits. Tanja vegetarisch. AT-Verlag 2021 - Foto: compactcook.com