MANDELN SCHÄLEN



Video: YouTube. Mandeln schälen. Der einfache Weg: Tipps & Tricks

KURZ VORGESTELLT

Viele Rezepte verlangen geschälte Mandeln, ganze oder gemahlene, in Form von Scheibchen oder Stiften. Geschälte Mandeln verderben schneller. Also: Ungeschälte Mandeln im Vorrat halten und bei Bedarf frisch schälen.

INFORMATIONEN

1. Geben Sie die Mandeln in eine Pfanne mit kochendem Wasser und lassen sie die Mandeln darin 5 Min einweichen.

2. Schütten Sie das Wasser und die Mandeln anschliessend durch ein Sieb. Kurz unter kaltem Wasser abschrecken.

3. Nun lassen sich die Mandeln leicht schälen: Nehmen Sie die Kerne zwischen die Daumen und Zeigefinger und drücken sie die weissen Mandeln aus der Schale.

DATEN

Quelle: www.t-online.de