



ドイツのクリスマスマーケットの焼きアーモンド 「Gebrannte Mandeln (ゲブランテ・マンデルン)」



材料/Zutaten (ツータテン) :

- ・アーモンド/Mandeln (マンデルン) ・ ・ ・ 70 グラム
- ・砂糖/Zucker (ツッカー) ・ ・ ・ 70 グラム
- ・水/Wasser (ヴァッサー) ・ ・ ・ 35ml
- ・シナモン ・ ・ ・ 少々

必要な道具 :

- ・フライパン (やや深型がいい)
- ・木べら
- ・クッキング・シート
(またはマーガリンを塗った天板)



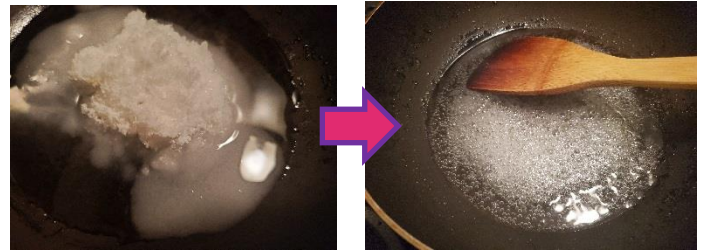
フライパンとアーモンドはとても熱くなりますので、ご注意ください。

国際交流員シュテファニーの
作り方動画はこちら! →



作り方 :

① フライパンに砂糖と水を入れて、火にかける (弱めの中火)。最初は砂糖が溶けるのを待つ。沸騰したら、軽くまぜる。



② 水分を少し飛ばしてからアーモンドを加える。木べらでしばらくずっとまぜて、煮詰める。

※フライパンが熱すぎると、砂糖とアーモンドが焦げてしまうため、様子を見ながら火加減を調整する。弱い火でも焦げそうなら、フライパンを持ち上げて火から少し離してまぜ続けてください。



③ 水分を完全に飛ばしたら、砂糖が砂っぽくなってアーモンドにくっつく。この時点でシナモンを加え、木べらでまぜ続ける。

※フライパンに付く砂糖を削り取る必要はない。



④ 砂っぽい砂糖が溶け、飴色のキャラメル状になる。アーモンドによく絡んだら、火を止める。アーモンドをクッキング・シートに移して、くっついたアーモンドを木べらやフォークで分けて、冷めるのを待つ。

※フライパンに水を入れてしばらく置けば、残りの砂糖が溶けて、掃除しやすくなる。

