MANDELN SCHÄLEN/HÄUTEN IM TM31 - BEINAHE OHNE "HANDARBEIT"

TM31

einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:
Varoma

Zutaten

500 g Wasser
200 g Mandeln (ganz)

Zubereitung

500 g Wasser und 200 g Mandeln in den Mixtopf füllen und **10 min./100°/ "Linkslauf" /Stufe 1** aufkochen.

2. Alles 30 Min. im Mixtopf stehen lassen

3. Anschließend die Mandeln mit Wasser 4 - 5 x je 15 Sek. / Stufe 3,5 - 4 / **"Linkslauf"** "durchmischen": dabei wird der Großteil der Häutchen "weggespült"; evtl. zwischendurch nachsehen, ob noch ein weiterer "Spülgang" notwendig ist.

4. Wasser mit Mandeln in den Varoma abgießen.

5. Die ganzen Mandeln aus den Schalenresten "heraussammeln", evtl. die wenigen noch nicht gehäuteten Mandeln (bei mir waren es nur ca 5 Stück!) per Hand aus dem Häutchen drücken und die Mandeln auf dem mit Küchenkrepp ausgelegtem Einlegeboden verteilen und gut trocknen lassen (mehrere Stunden bzw. über Nacht).

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: Ulli73 **Quelle:** http://www.rezeptwelt.de