

## Köstliches Apulien | Torrone alle Mandorle

---

Mandel-Nougat

### Zutaten:

- 500 g geschälte Mandeln
- 300 g Zucker
- Zitronenschale 1/2 Zitrone
- Vanillesamen und/oder gemahlene getrocknete Vanilleschote
- Öl nach Bedarf

### Zubereitung:

Eine Marmorplatte - oder eine beliebige glatte Oberfläche – sowie zwei Küchenspachtel mit etwas Öl bestreichen.

Mandeln im Backofen bei 170 °C für 7 Minuten rösten.

Die Schale 1/2 Zitrone kleinhacken und Vanillesamen sowie etwas gemahlene Vanilleschoten dazugeben. Zucker in einen Topf geben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen. Wenn der Zucker vollständig karamellisiert ist, die noch heißen Mandeln hinzufügen und umrühren, bis beides vollständig vermengt ist.

Danach die karamellisierten Mandeln vom Herd nehmen und die Zitronenschale-Vanille Mischung hinzugeben. Wenn alle Zutaten vermengt sind, die Mischung auf die Marmorfläche ausgießen und sie mit Hilfe der Küchenspachtel in die gewünschte Form bringen. Die Masse etwas abkühlen lassen und anschließend den Torrone wenden und formen, bevor er vollständig auskühlt und aushärtet.

### Extratipp:

Den Torrone anschließend in beliebig kleine oder große Stücke schneiden und zum Eis dazugeben.

*Quelle: Köstliches Apulien vom 12.09.2021*

*Episode: Bari und Alta Murgia*