

Mandelsulz bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mandeln, 150 gr Zucker, 1 l Milch, 1 l Sahne, 6 Blatt Gelantine, 1 Päckchen Vanillezucker.

Die Vorbereitungen:

Mandeln in kochendes Wasser schütten, kurz kochen lassen, bis sie nach oben steigen. Kalt abrausen und die Mandeln aus den braunen Schalen schnippen. Besser dies einen Tag vorher vorbereiten, damit die Mandeln gut trocknen können.

Die Zubereitung:

Die inzwischen trockenen Mandeln mit dem Zucker im Zerkacker zu einer Paste zerkleinern. Mit Milch und Sahne vermischen, erhitzen aber nicht kochen lassen! Gelantine nach Anleitung einweichen, ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen. Den Vanillezucker dazugeben und durch ein Tuch oder sehr feines Sieb in eine schön kalt ausgespülte Form gießen. Die Rückstände gut ausdrücken. Das Gelee nach dem Festwerden mit z.B. Himbeeren oder Himbeerpüree servieren.