

Spanischer Turrón

Zutaten:

- 250 g gemahlene Mandeln
- Zimt
- 120 g Zucker
- 120 g Honig
- 1 Eiweiß
- Zitronenschale

Zubereitung:

- Eiweiß zu Eischnee schlagen
- Geben Sie den Honig und den Zucker in eine mittel heiße Pfanne und rühren Sie die Masse so lange bis sie eine dicke Konsistenz bekommt.
- Nehmen Sie die Pfanne vom Herd und fügen Sie das Eiweiß hinzu. Rühren Sie so lange bis alle Klumpen aufgelöst sind. Dies dauert ca. 10 Minuten.
- Fügen Sie die Zitronenschale und den Zimt hinzu, rühren Sie um und geben Sie die gemahlene Mandeln in die Pfanne. Rühren Sie so lange, bis alle Zutaten gut vermischt sind.
- Füllen Sie die Mischung in einen rechteckigen Behälter bedeckt mit Backpapier. Die Mischung muss gut gepresst werden, stellen Sie dazu einen Topf gefüllt mit Wasser auf die bedeckte Mischung
- Kühlen Sie alles bis zu drei Tagen, dann schneiden Sie die Masse in kleine Stücke um sie mundgerecht zu servieren.

