

Spanien / Spain

Rezept für... Turrón	
Zutaten :	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 g Honig ➤ 175 g geriebene Haselnüsse ➤ 125 g geriebene Mandeln ➤ 100 g Zucker
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 Packung Vanille-Zucker ➤ 2 Eiweiß ➤ 4 rechteckige Oblaten
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eiweiß steif schlagen 2. Vanillezucker, Honig und Zucker zufügen und so lange rühren, bis eine zähflüssige Masse entsteht 3. in einen Topf geben und bei kleinster Hitze etwa 25 Min. rühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst 4. die Mandeln und Haselnüsse zugeben. Es muss alles gut verrührt sein 5. 2 Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die süsse Masse vorsichtig daraufstreichen und mit den restlichen 2 Oblaten bedecken und erstarren lassen 6. dann mit einem scharfen Messer jedes Stück in 16 Rechtecke schneiden.