

Salzmandeln

Zutaten

- ganze Mandeln
- Olivenöl
- Salz

Zubereitung

1. Die Mandeln mit reichlich kochendem Wasser übergießen, einige Minuten darin ziehen lassen. Das Wasser muss heiß bleiben, sonst löst die Pelle nicht von den Mandelkernen.
2. Sobald die Pelle gut von den Mandeln löst, die Mandelkerne aus der Pelle schnippsen.
3. Die gepellten Mandelkerne in einem verschließbaren Gefäß mit Olivenöl benetzen, und unter gelegentlichem Umrühren einen Tag lang ziehen lassen.
4. Die Mandeln auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann mit Salz bestreuen, auf ein Backblech mit Backpapier ausbreiten und etwa 10 Minuten bei 180°C zartbraun backen.