

## Turrón (Mandelnougat)

Turrón ist ein absoluter Klassiker unter den Weihnachts-süßigkeiten und natürlich besonders beliebt bei Kindern. Die spanische Köstlichkeit ist besonders in Barcelona sehr beliebt, und darf natürlich auch auf Mallorca an Weihnachten und in der Adventszeit nicht fehlen.

Die klassische Turrón wird mit Mandeln zubereitet, aber den Variationen sind hier keine Grenzen gesetzt. Von Pistazien, Nüssen, mit und ohne Orangeat, mit oder ohne Schokoladenüberzug, mit Karamell, Früchten etc. – jeder findet hier seine ganz persönliche Lieblings-Turrón.



Zu kaufen gibt es die Turrón mittlerweile in allen Supermärkten aber man kann sie auch einfach selbst zubereiten. Ein Rezept für die klassische Turrón mit Mandeln finden Sie hier nachfolgend.

### Zutaten:

650 Gramm ungeschälte Mandeln  
400 Gramm Puderzucker  
100 Gramm flüssigen Honig  
3 Eiweiß (steif geschlagen)

### Zubereitung (ca. 15-20 Min.):

- Als erstes die Mandeln für 2-3 Minuten in kochendes Wasser legen, danach gut abschrecken (am besten in Eiswasser). Dann die Haut ablösen und die geschälten Mandeln zum Trocknen auf Küchenpapier ausbreiten. Wer sich diesen Zeitaufwand ersparen möchte, kann auch geschälte Mandeln kaufen und diese für die Zubereitung verwenden.
- Nach der Trocknung werden die Mandeln bei ca. 200 Grad Celsius im Backofen geröstet. Dazu verteilt man die Mandeln am besten auf einem Backblech. Die Mandeln sind fertig geröstet, wenn sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben.
- Nun etwa 20 bis 30 der schönsten Mandeln aussortieren und beiseitelegen. Die übrigen gerösteten werden gemahlen. Traditionsgemäß wird für das Zerkleinern der Mandeln ein Mörser benutzt, aber eine entsprechende Küchenmaschine ist natürlich auch möglich.
- Dann ca. 100 Gramm Honig im Wasserbad erwärmen, bis er flüssig ist.
- Anschließend den Honig, 400 Gramm Puderzucker und die aussortierten ganzen Mandeln zu den bereits gemahlten Mandeln gegeben und kräftig verrühren.
- Zum Schluss noch das steif geschlagene Eiweiß von drei Eiern unterheben.
- Die fertige Masse nun entweder auf eingeöltes Backpapier geben oder zwischen 2 Oblaten verteilen. Am besten in einer passenden Form, die man vorher mit Frischhaltefolie auslegt.
- Schließlich muss die Turrón noch getrocknet werden. Hierzu ist ein kühler Ort empfehlenswert (der Kühlschrank ist dafür nicht geeignet). Nach etwa zehn Tagen ist das Mandelnougat fertig.

**Viel Spaß beim Backen und guten Appetit!**