



Mandel-Granita

Zutaten:

STREUZUCKER	50 G	PUDERZUCKER	100 G
WASSER	12 G	EISWÜRFEL	500 G
GLUKOSE	25 G	MILCH	½ GLAS
MANDELPULVER	70 G		

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
1	Streuzucker Wasser Glukose	50 g 12 g 25 g	In die Schüssel geben	110°C	100 U/min		Offen	Garen, bis die Temperatur erreicht wird
2	Mandelpulver Puderzucker	70 g 100 g	Hinzugeben und mischen	–	600 U/min	3 Min.	Offen	Die Masse muss homogen sein.
3				–				Die Schüssel unter fließendem kaltem Wasser abkühlen
4	Milch	½ Glas	Hinzugießen	–	3500 U/min	2 Min.		
5	Eiswürfel	500 g	Hinzugeben und mixen	–	Turbo	10 bis 15 Sek.	Geschlossen	Mixen, bis die Masse homogen ist und die Eiswürfel zermahlen sind. Abschmecken



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Statt die Mandelpaste zuzubereiten, können Sie auch fertige Mandelpaste verwenden.