

Turrón de Jijona blando

Turrón de Jijona ist ein typisches Weihnachtsgebäck.

Jijona ist eine Stadt in Alicante, in der Turrón hergestellt wird.

Ich habe dieses Rezept vor Jahren irgendwo im Internet gefunden und es kam sehr gut an.

Hier in Deutschland ist es schwierig, Turrón in den Geschäften zu finden. Und wenn Sie es finden, ist es sehr teuer.

Es gibt zwei typische Arten von Turrón (Nougat). Weiches Turrón oder Jijona-Turrón und hartes Turrón.

Zutaten:

6 Portionen

120gr geschälte Mandeln

40gr Honig

2 Eiweiß

60gr Puderzucker

Die sehr fein geriebene Schale einer Zitrone

Herstellung:

Die Mandeln hacken, auf das Backblech legen und bei nur 120°C in den Ofen schieben, um sie zu erhitzen

Geben Sie den Honig in einen Kochtopf und erhitzen Sie ihn bei mäßiger Hitze. Es muss ein wenig dicker werden.

Dem Puderzucker zugeben und rühren, bis er sich auflöst. Mit einem Holzlöffel umrühren

Das Eiweiß steif schlagen und unter ständigem Rühren bei geringer Hitze langsam in die Honig-Zucker-Mischung geben. Die Hitze auf mittel erhöhen und umrühren.

Wenn die Masse goldbraun ist, fügen Sie die sehr fein gehackten Mandeln mit dem Mixer (die fast zu einer Creme geworden sind) und die geriebene Zitronenschale hinzu. Alles sehr gut mischen

Fetten Sie eine Form und streichen Sie das Nougat darin aus (ich benutze Holz- oder Silikonformen, die mit Backpapier ausgekleidet sind, weil man sie später leichter herausnehmen kann). Darauf legen Sie etwas Backpapier und ein Gewicht. Packen Sie alles in eine Plastiktüte und lassen Sie sie über Nacht stehen.

Turrón de Jijona duro

Zutaten:

6 Portionen

150 g Honig

250 g Mandeln

150 g Zucker

1 Eiweiß

Herstellung:

Zunächst werden wir die Mandeln im Ofen in einer Grillposition rösten, wobei wir sie von Zeit zu Zeit herausnehmen, damit sie nicht zu stark auf nur einer Seite braun werden.

Sobald die Mandeln geröstet sind, stellen wir einen Topf auf schwache Hitze, in den wir den Honig, den wir in die Mikrowelle gegeben haben, für eine Minute oder weniger geben, damit er flüssiger wird. Es ist vorzuziehen, dass der Topf, den Sie auf das Feuer stellen, einen dicken Boden hat.

Als Nächstes fügen wir den Zucker hinzu und mischen ihn, bis er integriert ist, ohne das Rühren zu unterbrechen.

Wenn diese Masse zu brodeln beginnt, rühren Sie noch zwei Minuten weiter.

Fügen Sie das Eiweiß (nicht zu steif geschlagen) zum Teig hinzu. Fügen Sie nie alles auf einmal hinzu, Sie könnte zu Omelett werden. Wenn das Eiweiß integriert ist, stellen wir die Mischung auf eine niedrige Hitze und rühren unaufhörlich weiter.

Vom Herd nehmen und nach und nach die Mandeln hinzufügen.

In eine rechteckige Form, wenn möglich aus Silikon, eine ausgeschnittene GF Oblate an die Basis legen und die Mischung ausgießen, gut verteilen und darauf achten, dass sie alle Ecken erreicht, so dass sie rechteckig ist. Der Original Turrón ist in der Regel 2 cm hoch. Wenn Sie keine Silikonform verwenden, vergessen Sie nicht, die ganze Form mit Backpapier auszukleiden.

Nach etwa zehn Stunden können Sie den Turrón aus der Form entfernen und bei Raumtemperatur trocknen lassen.

Guten Appetit!