

## Torrone (italienisches Gebäck)

ca. 64 Stück, Zubereitungszeit 30 min

130 g	geschälte Mandeln
130 g	geröstete Haselnüsse
40 g	Eiweiss
1	Prise Salz
250 g	Zucker
120 g	flüssiger Honig
50 g	Wasser
1 TL	Vanillepaste
¼ TL	Zimt

### Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Mandeln im Ofen ca. 10 Minuten rösten. Je 30 g Mandeln und Nüsse grob hacken. Beiseitestellen. Eiweiss mit Salz steif schlagen. 20 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse glänzt.
2. Restlichen Zucker und weitere Zutaten unter Rühren bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen, bis die Flüssigkeit bei einer Temperatur von exakt 145 °C leicht hellbraun wird. Heissen Sirup im Fadenlauf mit einem Handrührgerät unter den Eischnee rühren. Ca. 3 Minuteniterrühren, bis die Masse zäher wird. Ganze Nüsse darunterheben. Masse sofort auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit einem Wallholz glatt rollen. Gehackte Nüsse darüberstreuen. Über Nacht an einem kühlen Ort fest werden lassen.
3. Torrone mit einem scharfen Messer in Stücke à ca. 2 × 3 cm schneiden. In Cellophan- oder Wachspapier einwickeln. Kühl und trocken aufbewahrt bleibt er mehrere Wochen haltbar.

[Torrone | Migusto \(migros.ch\)](https://www.migros.ch)

