

EL TURRÓN - golosina navideña

Turrones, originalmente un spanisches Weihnachtsgebäck, kann man heute das ganze Jahr über kaufen. Anfangs gab es drei *Turrón*-Arten: den harten *Turrón duro* oder *Turrón de Alicante*, den weichen *Turrón blando* oder *Turrón de Jijona* und den *Turrón de Guirlache*, eine Mischung aus Mandeln und karamelisiertem Zucker. Heute sind *Turrones* in den unterschiedlichsten Variationen erhältlich: hart oder weich, mit Marzipan, kandierten Früchten, Honig und sogar Schokolade.

Möchten Sie Ihre eigenen *Turrones* herstellen? Hier das Rezept für den *Turrón de Jijona*. ¡Mucha suerte y buen provecho!

Receta - Turrón de Jijona

Ingredientes

100 gr. de miel
250 gr. de almendras peladas y molidas
2 claras de huevo
 $\frac{1}{2}$ kg. de azúcar



Elaboración

Primero se batan las claras de huevo a punto de nieve.
A las claras de huevo batidas se les añaden las almendras molidas.
Luego se calienta la miel en un recipiente bastante grande.
Se añade el azúcar y se remueve la mezcla hasta que empiece a hervir.
Se agrega la mezcla de almendras y las claras de huevo a la mezcla de azúcar y miel.
Se mezcla todo bien y se remueve la masa durante 10 minutos a fuego lento.
Se colocan obleas en una bandeja del horno cubierta con papel antiadherente.
Se rellenan las obleas con la masa.
Se cubre la masa con otra oblea y se deja secar el turrón en un lugar fresco una semana como mínimo.