

Gebrannte Mandeln

aus dem KJR-Weihnachtskalender

Beschreibung:

Mache leckere gebrannte Mandeln, für deinen Christkindlmarkt zuhause.

Zutaten/Material:

100 ml	Wasser
200 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
½ TL	Zimt
200 g	Mandeln, ungeschält



Vorgangsbeschreibung:

1. Das Wasser in eine Pfanne geben und Zucker, Vanillezucker und Zimt hinzufügen.
2. Kurz aufkochen lassen.
3. Die Mandeln zugeben. Unter hoher Hitze weiterkochen und umrühren, bis das Wasser verdunstet ist.
4. Auf mittlerer Hitzeiterrühren, bis der Zucker vollständig karamelisiert ist. Die Mandeln sollten jetzt vollständig mit Zuckermasse überzogen sein.
5. Die heißen Mandeln auf ein Blech mit Backpapier geben und abkühlen lassen.
6. Die fertigen gebrannten Mandeln genießen.

