

Gebrannte Mandeln

Was ihr benötigt:



Wer kennt nicht die leckeren, süßen Mandeln vom Weihnachtsmarkt. In diesem Jahr machen wir sie uns ganz einfach selbst zu Hause:

- 100 ml Wasser
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Zucker
- 200 g Mandeln, ganz, ungeschält
- 1 Teelöffel Butter
- Packpapier

Schritt 1:



Für euer selbstgemachten Mandeln ganz einfach etwas Butter, Wasser und Zucker in einer Pfanne erhitzen und ständig rühren, damit der Zucker sich gut auflöst. Achtung es entsteht eine Art Karamell, dies ist super heiß, also nicht in den Mund nehmen oder mit den Fingern berühren.

Schritt 2:



Sobald der Zucker und das Wasser eine zähflüssige Masse ergeben könnt ihr die Mandeln hinzugeben. Nun die Mandeln ca. 10 Minuten unter ständigem Rühren etwas bräunen bis die Zuckermasse an den Mandeln haften bleibt. Schaltet dafür den Herd auf die mittlere Stufe. Anschließend könnt ihr die Mandeln vorsichtig auf ein Backpapier schütten und 1-2 Stunden abkühlen lassen. Am Ende genießen und sich wie auf dem Weihnachtsmarkt fühlen.