

Gebrannte Mandeln



Auf dem Weihnachtsmarkt gibt es viele Leckereien. Mein Favorit sind die gebrannten Mandeln. Knackig, knusprig, zimtig-süß. Unwiderstehlich, wenn der Duft in die Nase zieht. Bis zum nächsten Weihnachtsmarkt warten? Mach sie einfach selbst. Sie sind gar nicht so schwer – aber lass dir von einem Erwachsenen helfen, denn es geht richtig heiß her auf dem Herd.

Zutaten

- x 200 g Mandeln
- x 200 g Zucker
- x 1 El Vanillezucker
- x 100 ml Wasser
- x 2 TI Zimt (gemahlen)

Handwerkszeug

- x Pfanne
- x Kochlöffel
- x Backblech / großer Teller
- x kl. Messbecher

Zubereitung

1. Wasser, Zucker und Zimtpulver in die Pfanne geben und stark erhitzen, so dass der Zucker sich im Wasser auflöst und alles schön blubbert.
 2. Die Mandeln zugeben und jetzt mit dem Kochlöffel immer weiter rühren, bis die Masse immer dickflüssiger wird bis das Wasser ganz verdampft ist und die Mandeln von zimtigen Zuckerkrümmeln umgeben sind.
 3. Jetzt den Herd runter auf mittlere Hitze stellen. Der Zucker fängt langsam an zu karamellisieren und wird wieder teilweise flüssig. Der flüssige Zucker mischt sich mit den übrigen Krümmeln und klebt an den Mandeln fest.
 4. Jetzt den Inhalt der Pfanne auf ein Backblech leeren, damit sie auskühlen können. Wenn die Mandeln zu doll zusammen kleben, einfach mit dem Kochlöffel draufhauen und du bekommst einzelne Mandeln.
- Fertig sind deine gebrannten Mandeln. In einem Glas halten sie 3-4 Wochen, doch so lange überleben sie erfahrungsgemäß nicht – dafür sind sie einfach zu lecker ;-).