

SV Online-Magazin: Raffinierte Mitbringsel

Gebrannte Mandeln



Gebrannte Mandeln dürfen in der Advents- und Weihnachtszeit einfach nicht fehlen!

Zutaten für 200 Gramm:

200 g Mandeln mit Schale (oder andere Nüsse)
100 ml Wasser
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL gemahlene Zimt

Zubereitung:

1. Wasser, Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine große Pfanne geben und gut durchmischen. Lassen Sie diese Mischung gut aufkochen.
2. Jetzt die Mandeln oder andere Nüsse dazu geben und unterrühren.
3. Nochmals alles gut aufkochen lassen und bei mittlerer bis starker Hitze 6-8 Minuten kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dabei mehrmals umrühren.
4. Sobald die Flüssigkeit verdampft, kristallisiert der Zucker und überzieht die Mandeln mit einer trockenen Schicht. Nun die Mandeln unter ständigem Rühren so lange weiter erhitzen, bis der Karamell wieder flüssig ist und die Mandeln mit einer gleichmäßigen
5. Die gebrannten Mandeln sofort auf Backpapier geben und mit zwei Gabeln trennen, trocknen und auskühlen lassen.
6. In kleinen Tütchen oder Gläsern verpacken!

Quellen: <https://www.essen-und-trinken.de/gebrannte-mandeln>

[Gebrannte Mandeln selber machen: So geht's - ÖKO-TEST \(oekotest.de\)](#)