



GEBRANNTE MANDELN WEIHNACHTEN



8 Portion/en



Hilfsmittel, die Sie benötigen:
Spatel

Nützliche Gegenstände
Backblech mit Backpapier

Zutaten

Gebrannte Mandeln

150 g Wasser
250 g brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Teelöffel Zimt
400 g Mandeln ungeschält
20 g Zucker zum Darüberstreuen



Zubereitung

ergibt ca. 8 Portionen à 180 g

1. 150 g Wasser, 250 g Zucker, 1 EL Vanillezucker und 1 TL Zimt in den Mixtopf geben und 3 MIN/Varoma/Stufe 1 aufkochen.

Danach die 400 g ungeschälten Mandeln dazugeben und 20-25 MIN/Varoma/Stufe 1 **OHNE MESSBECHER** einkochen.

Die ganze Masse auf ein Backblech mit Backpapier geben, Mandeln etwas auseinander schieben. Ich streue dann noch etwas Zucker über die Masse, weil ich meine, dass die Mandeln noch besser karamellisieren und knackiger werden. Danach ab in den vorgeheizten Backofen und bei 160 Grad C ca. 10-13 Minuten (Sichtkontakt) backen. Die Zuckermasse beginnt, Blasen zu schlagen. Nach dieser Zeit das Backblech rausnehmen, Mandeln und Zuckermasse miteinander verrühren. Dann erkalten lassen. Zusammengeklebte Mandeln lassen sich sehr gut in dem Backpapier voneinander trennen.

Kommentar & Tipps

Die Zucker-Zimt-Bröseln, die von den fertigen gebrannten Mandeln abfallen, brauchen auf keinen Fall weggeworfen zu werden. Sie können für die nächste Mandel-Fuhré gebraucht werden!