



WEIHNACHTS-LECKEREI



WIE WÄRE ES HEUTE MAL MIT SELBST GEMACHTEN
GEBRANNTEN MANDELN? ALLEIN DER DUFT IST SCHON
ABSOLUT KÖSTLICH UND VERSETZT EUCH GANZ BESTIMMT IN
WEIHNACHTLICHE STIMMUNG.

FÜR CA. 300 GRAMM GEBRANNTEN MANDELN BRAUCHT IHR:

- 100 ML WASSER
 - 120 G ZUCKER
 - 1 PCK. VANILLINZUCKER
 - ½ TL ZIMT
 - 1 PRISE KARDAMOM
 - 200 G GESCHÄLTE MANDELN
- ZUNÄCHST GEBT IHR DAS WASSER, DEN ZUCKER, DEN VANILLINZUCKER, DEN ZIMT UND DEN KARDAMOM IN EINEN GROSSEN TOPF ODER EINE PFANNE.
- DAS ZUCKERWASSER ERHITZT IHR BEI MINDESTENS 150 GRAD, BIS SICH DER ZUCKER AUFGELÖST HAT.
- NUN GEBT IHR DIE MANDELN UND EINE KLEINE PRISE SALZ DAZU.
 - VERRÜHRT DIE MANDELN MIT DER ZUCKERMASSE SO LANGE, BIS ALLE MANDELN ETWAS VON DER MASSE ABBEKOMMEN HABEN (AM BESTEN IHR NUTZT EINEN TEIGSCHABER AUS SILIKON ODER PLASTIK, DARAN BLEIBEN DIE MANDELN NICHT KLEBEN) .
 - WÄHREND IHR IMMER WIEDER RÜHRT, VERDAMPFT DAS WASSER UND ES BILDET SICH EINE ZUCKERSCHICHT UM DIE MANDELN.
 - NACH EINIGER ZEIT (ES KANN TATSÄCHLICH EIN PAAR MINUTEN DAUERN) LÖST SICH DIE ZUCKERSCHICHT UND DER ZUCKER KARAMELLISIERT.
 - ACHTUNG: NICHT ZU DUNKEL WERDEN LASSEN, SONST SCHMECKEN DIE MANDELN NACHHER BITTER!
 - ZUM ABKÜHLEN GEBT IHR DIE MANDELN AUF EIN STÜCK BACKPAPIER. VERTEILT SIE RUHIG GROSSZÜGIG, D AMIT SIE NICHT VERKLUMPEN.



Viel Spaß dabei & guten Appetit!

YUMMY

