

Gebrannte Mandeln

Gebrannte Mandeln wie vom Jahrmarkt

Gebrannte Mandeln gehen immer, aber besonders zur Weihnachtszeit, dürfen sie auf gar keinen Fall fehlen ☐ Gebrannte Mandeln sind wohl so der Weihnachts- und Jahrmarkts-Klassiker schlechthin und lassen sich zum Glück ganz einfach auch zu Hause zubereiten. Dafür benötigt ihr nur wenige Zutaten und die fertigen Mandeln schmecken wirklich wie auf dem Weihnachtsmarkt.

Da es bei uns weder Weihnachts- noch Jahrmärkte gibt, so wie man sie aus Deutschland kennt, hat man hier auch nicht all zu oft die Möglichkeit, fertige Mandeln zu kaufen. Deshalb mache ich meine Mandeln nur noch so und wir lieben sie. Den Zucker könnt ihr auch gut durch kalorienarmen Zucker wie Erythrit ersetzen, das spart natürlich Kalorien.

Leckere Mandeln mit Zimt & Vanille

Für die Gebrannten Mandeln das Wasser zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zimt in eine Pfanne geben und aufkochen lassen. Die Mandeln dazu geben, gut umrühren und köcheln lassen, bis die Masse etwas dicker wird. Die Temperatur etwas reduzieren und von nun an, ständig rühren. Wenn der Zucker trocken und krümelig ist, die Temperatur wieder etwas erhöhen und das Ganze langsam karamellisieren lassen. Dabei immer wieder rühren, damit der Zucker jetzt nicht verbrennt.

Wenn der krümelige Zucker wieder geschmolzen ist und die Mandeln schön damit überzogen sind, die heißen Mandeln auf ein Stück Backpapier geben und ein wenig verteilen. Anschließend

gut auskühlen lassen. Das Ganze funktioniert natürlich auch mit anderen Nüssen. So könnt ihr euch auch leckere gebrannte Cashewnüsse, Haselnüsse, Walnüsse, Macadamianüsse oder Pekannüsse machen. Auch Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne, lassen sich so zubereiten und schmecken wirklich super hinterher.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für die Weihnachtszeit zum Ausprobieren & Nachmachen



Chili-Salz-Mandeln



Granatapfel Punsch



Mürbeteig Plätzchen



Gebrannte Haselnüsse



[mehr Infos zum Buch](#)