

Gebrannte Mandeln – selber machen

Ihr braucht dafür:

- Ganze Mandeln
- Zimt und andere weihnachtliche Gewürze
- Zucker
- Topf und Löffel
- Backpapier und Cupcake-Förmchen

1. Schritt:



Sowohl bei der Wahl der Gewürze, als auch bei den Mandeln könnt Ihr das Rezept Eurem Geschmack anpassen. Wir haben die Mandeln geschält – Dazu die Mandeln kurz kochen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken. Anschließend lässt sich die Schale ganz leicht vom Kern lösen.

2. Schritt:



Nachdem Zucker und die Gewürze im Topf bereits etwas köcheln, geben wir die Mandeln hinzu und lassen diese einige Minuten mit anrösten. Zum abkühlen der fertigen Zucker-Zimt-Mandeln verteilen wir die Masse auf einem Stück Backpapier. Sobald die gebrannten Mandeln abgekühlt ist, können wir diese portionieren und in unsere kleinen Becher geben. Fertig ist die weihnachtliche Leckerei.