

## „Zusatzschmankerl fürs Wochenende“ selbstgemachte Gebrannte Mandeln

Dazu brauchst du:

- 200g Zucker
- 200g ganze Mandeln
- 1 Tl Zimt
- 1 Tl Vanillezucker
- 100ml Wasser
- Behälter zur Aufbewahrung
- beschichtete Pfanne, Holzlöffel
- Backblech



1. In der Pfanne Zucker, Vanillezucker, Zimt und Wasser mischen und auf höchster Stufe zum Kochen bringen.

Dabei immer umrühren.



2. Wenn das Zuckerwasser kocht, die Mandeln dazugeben und auf höchster Stufe weiter kochen lassen. Dabei die ganze Zeit umrühren.



3. Immer noch auf höchster Stufe weiter kochen lassen. Rühren nicht vergessen!



4. Auch wenn es schon so aussieht, immer noch auf höchster Stufe weiter kochen lassen. Die ganze Zeit umrühren.



5. Geschafft! Der Zucker muss sich bröckelig um die Mandeln schließen.

Die Hitze auf die Hälfte reduzieren, damit der Zucker wieder leicht karamellisiert und die Mandeln dadurch schön glänzend werden.



6. Auf ein Backblech schütten und auskühlen lassen.  
Bei mir wurde der Zucker fast schon wieder zu sehr flüssig...aber trotzdem sind die Mandeln lecker :)



7. Nach dem Auskühlen kannst du die Mandeln super in ein Glas mit Deckel geben.

Mit einer Schleife eignen sie sich toll als kleines Geschenk.



8. Oder hast du vielleicht sogar eine Tüte zuhause in die du die Mandeln geben kannst? So kommt dann gleich noch mehr „Weihnachtsmarkt – Stimmung“ auf.

Genieße das Wochenende und starte gut wieder in die Schule!

Viel Gesundheit für dich!