



Weihnachtsgebäck #2: Gebrannte Mandeln wie vom Weihnachtsmarkt – von Nils Frommhold

Okay, wir geben zu, das ist eine vorweihnachtliche Leckerei, das nicht ganz so gesund ist! Aber ohne Zucker geht's in diesem Fall nicht. Immerhin besteht es aus Mandeln und die liefern gesunde Fette, Eiweiße und Ballaststoffe. Das perfekte Weihnachtsmarkt-Feeling für zu Hause!

DAS IST DRIN – FÜR EIN BACKBLECH:

- 200 g Mandeln
- 200 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker
- nach Bedarf noch ein bisschen Zimt

How-to: Vermische Zucker, Vanillezucker und Wasser in einer Pfanne und bring die Masse ohne Umrühren zum Kochen. Danach gibst du das Wichtigste, die Mandeln, in die Pfanne. Lass alles unter ständigem Rühren auf hoher Stufe weiterkochen, bis der Zucker trocken wird. Ist das der Fall, stellst du die Temperatur auf die mittlere Stufe und rührst so lange, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt. Nur Geduld, der Zucker wird schmelzen, bis dahin heißt es aber rühren, rühren, rühren. Sobald die Mandeln glänzen, kannst du sie auf einem Blech verteilen und auseinanderziehen. Jetzt nur noch warten, bis sie abgekühlt sind, und schon können sie gesnackt werden.