

Gebrannte Mandeln selbst machen - Schritt für Schritt



Gebrannte Mandeln verlocken auf Volksfesten und Jahrmärkten mit ihrem köstlichen würzig-süßen Duft. Groß und Klein, sind immer ein beliebter Genuss und wecken süße Kindheitserinnerungen. Habt Ihr gebrannte Mandeln schon einmal selbst gemacht? Ihr braucht nur wenige Zutaten, es ist wunderbar einfach!

Mit diesem einfachen Rezept für gebrannte Mandeln könnt Ihr sicher sein, dass der süße Knabberspaß ausschließlich natürliche Zutaten enthält.

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Mandeln (mit Schale)
- 100 ml Wasser
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL gemahlene Zimt

Zubereitung

1. Wasser, Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine große Pfanne geben.
2. Zutaten gut aufkochen lassen. Dann Mandeln dazu geben, unterrühren und im Zucker-Wasser aufkochen lassen.
3. Bei mittlerer bis starker Hitze 6-8 Minuten Mandeln im Zucker-Wasser kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dabei mehrmals mit einem Holzlöffel umrühren.
4. Sobald die Flüssigkeit verdampft, kristallisiert der Zucker und überzieht die Mandeln mit einer trockenen Schicht. Nun die Mandeln unter ständigem Rühren so lange weiter erhitzen, bis der Karamell wieder flüssig ist und die Mandeln mit einer gleichmäßigen Schicht überzieht.
5. Die gebrannten Mandeln sofort auf Backpapier geben, ggf. mit zwei Gabeln trennen, trocknen und auskühlen lassen.



TIPPS:

- In ein **Schraubglas** oder ein selbst gebasteltes **Papiertütchen** gefüllt, eignen sich die gebrannten Mandeln **ideal als kleines Geschenk** aus der Küche.
- **Wichtig:** Bleibt immer bei der Pfanne und **rührt die Mandeln stetig**, denn die Mandeln brennen sehr schnell an und werden zudem sehr heiß.
- Die in der Pfanne **verbliebene Karamellkruste** lässt sich am besten entfernen, indem Ihr **Wasser** hinein gebt und es **kurz aufkocht**. Dann löst sich der Zucker wieder auf, und die Pfanne lässt sich einfach mit einem Lappen auswischen.

Gebrannte Mandeln mit Gewürzen verfeinern

- Wer **gebrannte Mandel** etwas **variieren** möchte, greift auf seine Lieblingsgewürze zurück. Besonders gut eignen sich **Zimt** und **Vanille**, die wir in unserem Rezept bereits verwenden. Wer gerne mehr experimentiert, gibt eine **Prise Kardamom, Chili**, etwas **Salz** oder **Kokosflocken** zur Mandelmischung.
- Und was mit Mandeln funktioniert, schmeckt auch mit anderen Nussarten: Tauscht einfach die Mandeln gegen **Sonnenblumenkerne, Haselnüsse** oder **Erdnüsse** aus. Die Zubereitung erfolgt nach demselben Prinzip wie bei gebrannten Mandeln.