

Gebrannte Mandeln



Wie macht man gebrannte Mandeln selber? Mit meinem gelingsicheren Rezept zeige ich dir, wie du den Weihnachtsmarkt-Liebling zu Hause selber machen kannst.

Hand aufs Herz - kommst du an den vielen Jahrmarktständen vorbei, an denen es so zuckersüß und urgemütlich nach gebrannten Mandeln riecht? Mir fällt das immer schwer und mit meinen Kindern ist es schier unmöglich. Leider sind gebrannte Mandeln aber auch alles andere als ein Schnäppchen und gehen für uns als größere Familie richtig ins Geld.

Daher machen wir sie uns zur Weihnachtszeit nun immer selber. Das ist gar nicht schwer und im Vergleich zu gekauften gebrannten Mandeln günstig. Außerdem sind die selbstgemachten gebrannten Mandeln wie vom Weihnachtsmarkt eine tolle Geschenkidee aus der Küche, die wir hübsch verpackt gern zu Nikolaus an Freunde und Familie verteilen. Auch dürfen sie auf dem Weihnachtsteller nicht zwischen all den köstlichen Butterplätzchen fehlen.

Das gebrannte Mandeln Rezept

Zutaten für 3 Portionen:

- 200 g Mandeln mit Schale
- 200 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Zimt, Spekulatius- oder Lebkuchengewürz

Kochzeit/Backzeit:

ca. 25 Minuten



So machst du die gebrannten Mandeln zu Hause wie vom Weihnachtsmarkt selber

1. Belege zuerst ein Blech mit Backpapier und pinsele es leicht mit Öl ein.
2. Für die gebrannten Mandeln brauchst du eine gute Pfanne oder einen Topf. Gib dort das Wasser hinein. Füge den Zucker, den Vanillezucker und den Zimt unter.
3. Bringe das Wasser zum Kochen und gib dann die Mandeln hinzu.
4. Reduziere die Hitze, so dass die Menge nur leicht köchelt. Lasse sie solange köcheln, bis die Flüssigkeit verkocht ist und rühre sie dann beständig weiter.
5. Der Zucker hat sich nun als Kruste um die Mandeln gelegt. Die Mandeln sind allerdings noch nicht fertig, denn nun soll der Zucker noch karamellisieren. Rühre also gut weiter, bis er sich erneut auflöst und wieder glänzend um die Mandeln legt.

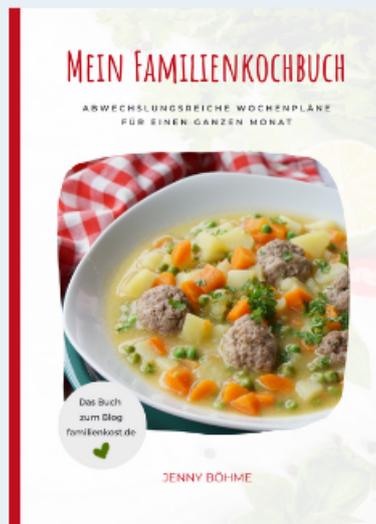
Das dauerhafte Umrühren ist ganz wichtig, damit dir die Mandeln nicht verbrennen.

6. Schütte die Mandeln nun auf das Blech, verteile sie locker und lasse sie darauf auskühlen.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Wie lange halten sich gebrannte Mandeln?

Wenn du die gebrannten Mandeln trocken und gut verschlossen in einer Keksdose aufbewahrst, halten sie sich locker 4-6 Wochen. Wie auch alle anderen Nüsse, werden Mandeln dann aber irgendwann ranzig.

Variationsideen

- Wenn du bei der Zubereitung deiner gebrannten Mandeln **verschiedene Gewürze** zufügst, kannst du den Geschmack wunderbar variieren. Tausche den Zimt beispielsweise durch Kardamon, Spekulatius- oder Lebkuchengewürz aus.
- Ersetze den Zucker zur Hälfte durch **braunen Zucker** für einen intensiven Geschmack.
- Anstelle von Mandeln kannst du auch **Walnüsse, Haselnüsse, Sonnenblumenkerne** und ähnliches verwenden.
- Wer es gerne scharf mag, der fügt etwas **Chilipulver** hinzu und erhält so süße Chilimandeln. Auch etwas Salz harmoniert sehr gut.

Gebrannte Mandeln kannst du übrigens auch im Backofen machen. Schau dir doch dazu mal mein Rezept für [Espresso-Mandeln](#) an.