JUGEND RAUM GEBEN!

Gebrannte Mandeln

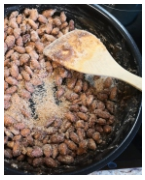
Adventszeit ohne Weihnachtsmarkt, das ist schon irgendwie schade – oder? Auf all die Leckereien und schönen Dinge, die man dort kaufen kann, müssen wir in diesem Jahr weitgehend verzichten. Aber den Duft und vor allem den Geschmack von gebrannten Mandeln könnt ihr zu euch nach Hause holen. Es erfordert ein wenig Geduld, aber es lohnt sich. Wir vom Buntspecht knuspern begeistert die süßen, knackigen Mandeln.

Viel Spaß beim „Nachbruzzeln“ wünscht euch Nicola

Du benötigt ihr:

- eine große beschichtete Pfanne (Besser, ihr vergewissert euch vorher, ob ihr dafür wirklich eure beste Bratpfanne nutzen dürft)
- einen oder besser zwei Pfannenwender, die nicht kratzen (Holz oder Kunststoff)
- 200 g Mandeln
- 150 g Zucker
- 80 ml Wasser
- 1 gehäufter Teelöffel Zimt oder Lebkuchengewürz.

Zum Auskühlen der Mandeln legt ihr bitte ein Backblech mit Backpapier bereit. Falls ihr für die Mandeln noch kleine Tüten basteln wollt, damit es auch ein echtes Weihnachtsmarkt-Feeling ist, braucht ihr noch Butterbrotpapier, Schere und Klebestift.

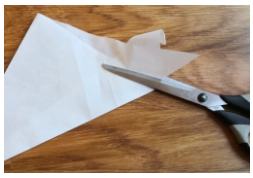


Und so geht es:

Zunächst müsst ihr alle Zutaten fertig abgewogen bereit haben. Dann gießt ihr das Wasser in die Pfanne und gebt den Zucker dazu. Unter Rühren erhitzt ihr das Ganze bei mittlerer Hitze, bis der Zucker geschmolzen ist, bzw. bis der Sirup zu köcheln beginnt.

Dann gebt ihr das Gewürz und die Mandeln dazu und köchelt die Mandeln in dem Sirup ein, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Ihr bleibt bitte bei mittlerer Hitze, weil der Zucker sonst verbrennt. Immer weiter rühren und Geduld haben, das dauert eine Weile. Wenn die Flüssigkeit weg ist, sieht der Zucker wie klebriger Schnee aus. Weiter rühren, bis er zu schmelzen beginnt. Jetzt ist das Rühren besonders wichtig, damit nichts verbrennt. Wenn ihr wollt, könnt ihr einen zweiten Pfannenwender zur Hilfe nehmen.

Langsam legt sich der klumpige, bzw. schon leicht geschmolzene Zucker um die Mandeln und ist kaum noch in der Pfanne. Die Mandeln mit dem Zucker sind fast fertig und sehen jetzt krustig und leicht braun aus und duften würzig. Sobald der Zucker als bräunliche Flüssigkeit auf dem Pfannenboden zu sehen ist und die ersten Mandeln anfangen zu glänzen, nehmt ihr die Pfanne vom Herd (ausschalten!) und gebt die Mandeln auf das Backblech. (Nicht zu lange warten, sonst schmecken sie verbrannt.) Mit dem Pfannenwender breitet ihr sie schön aus, damit sie nicht aneinander kleben. Vorsicht, die Mandeln und auch die Küchenutensilien sind sehr heiß! Die Zuckerreste lassen sich später gut von Pfanne und Pfannenwender lösen, wenn ihr die Geräte in Wasser einweicht.

Während die Mandeln abkühlen, könnt ihr ein paar Tütchen kleben. Dafür schneidet ihr ein Dreieck vom Butterbrotpapier ab und faltet es zu einer Spitztüte. Lasst bitte einen Kleberand und klebt die Tüte zusammen. Dann noch den oberen Rand geradeschneiden – fertig!

Nun habt ihr zuhause ein kleines bisschen Weihnachtsmarktstimmung!
Funktioniert übrigens auch mit Nüssen oder Sonnenblumenkernen!