



Liebe Nachbarn,

ich war heute auf dem Weihnachtsmarkt und habe euch eine Tüte gebrannte Mandeln mitgebracht!

Natürlich in Menschengröße... Ihr glaubt gar nicht, wie lange der Wichtel vom Süßigkeiten-Stand daran arbeiten musste... In seine Pfanne passt nämlich nur **EINE** Mandel zur Zeit...

Er hat mich gebeten, euch das Rezept für die Mandeln mitzubringen, damit ihr euch die in Zukunft (in euren großen Menschenpfannen) selber machen könnt.

Euer

Gebrannte Mandeln
(Menschengröße)

- 200 g Mandeln
- 200 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ TL Zimt

Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Pfanne geben und etwas mischen, das Wasser zugeben. Ohne umzurühren zum Kochen bringen. Die Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren auf hoher Stufe weiter kochen, bis der Zucker trocken wird.

Dann die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und so lange rühren, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln etwas glänzen.

Dann die Mandeln auf ein Backblech schütten, mit zwei Gabeln auseinander ziehen und abkühlen lassen.