

Gebrannte Mandeln

Zum Verschenken: Alle Zutaten im Glas



Man braucht:

200 g ungeschälte ganze Mandeln
150 g brauner Rohrzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Teelöffel Zimt

Dazu: ein großes leeres Glas (z.B. ein Gurkenglas),
eine Weihnachtsserviette, etwas Geschenkband.

So geht's:

Alle Zutaten abwiegen und vorsichtig in das Glas einfüllen. Deckel verschließen, mit Serviette und Geschenkband verzieren.

Das Schild für das Glas und die Gebrauchsanweisung ausdrucken (s. nächste Seite), am Glas anbringen. Fertig ist ein schnelles, schönes Mitbringsel in der Weihnachtszeit!





Gebrannte Mandeln

Selbstgemacht für Dich

Das ist im Glas:

Ganze Mandeln, Rohrzucker,

Vanillezucker, Zimt

Du fügst hinzu:

100 ml Wasser

So geht es:

1. In einer beschichteten Pfanne den Glasinhalt mit 100 ml Wasser mischen und erhitzen
2. Kurz aufkochen, bei mittlerer Hitze weiterköcheln, ständig rühren
3. Das Wasser verdampft und der Zucker karamellisiert. Jetzt noch so lange weiterköcheln, bis der Zucker leicht auf den Mandeln glänzt.
4. Auf Backpapier verteilen, Mandeln voneinander lösen und auskühlen lassen.

Rezept und Schild ausschneiden.
Schildchen auf das Glas kleben,
Das Rezept aufrollen und am Glas anbringen.

**GEBRANNT
MANDELN**