



GEBRANNT MANDELN

WEIHNACHTSMARKT ZUHAUSE

Der süße Duft von Gebrannten Mandeln erinnert uns an Weihnachtsmarkt & Lichterglanz, an Gemütlichkeit & kalte Wintertage. Sie gehören in der Adventszeit einfach dazu.

Gebrannte Mandeln kann man ganz leicht selbst machen und zu Hause genießen oder schön verpackt verschenken.

ZUTATEN

200 g ganze, ungeschälte Mandeln
100 g Zucker
4 EL Wasser
2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
Zimt nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Mandeln in einer Pfanne ohne Öl rösten, um ihren natürlichen Geschmack zu verstärken. Anschließend die Zuckermischung zubereiten, indem Zucker und Wasser in einem Topf erhitzt werden, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.
2. Jetzt die gerösteten Mandeln in die Zuckermischung geben und gründlich umrühren, sodass alle Mandeln gut mit Zucker überzogen sind.
3. Ein Blech mit Backpapier auslegen, die gezuckerten Mandeln großzügig darauf verteilen, gut auskühlen lassen. Und dann genießen!
4. Kleiner Tipp: Die Mandeln kühl und trocken in einer Keksdose aufbewahren, dann halten sie lange frisch.



**20 JAHRE
STRATECO**

More than 20 years of excellence in strategy and management consulting