

WEIHNACHTSREZEPTE FÜR KINDER

GEBRANNT MANDELN

Hase und Igel lieben gebrannte Mandeln über alles. Deshalb haben die beiden in der Weihnachtszeit immer einen kleinen Vorrat davon in ihrer Höhle - der allerdings meist ratzfatz aufgegessen ist. Kein Wunder, denn die süßen Mandeln sind einfach soooo lecker!



Zutaten:

- 200 g Zucker
- 1 Pkt. Vanillinzucker
- 100 ml Wasser
- 200 g ganze Mandeln
- Zimt



Zubereitung:

1. Für die Zubereitung der gebrannten Mandeln gebt ihr all Zucker, Vanillinzucker, etwas Zimt und Wasser in einen Topf oder eine große Pfanne und bringt die Mischung zum Kochen, nicht rühren!
2. Fügt dann die Mandeln hinzu und rührt solange, bis der Zucker trocknet.
3. Stellt nun die Temperatur auf mittlere Stufe und rührt weiter, bis der Zucker wieder zerschmilzt. Sobald die Mandeln glänzen, könnt ihr den Topf vom Herd nehmen.
4. Gebt nun die Mandeln auf ein Backblech, zieht sie auseinander und lasst sie abkühlen.

Fertig ist der weihnachtliche Snack!



Rezept