

Gebrannte Mandeln mit Orangen und Zimt als Geschenk



Wusstet ihr, dass man gebrannte Mandeln supereinfach zu Hause machen kann? Ob selbst vernascht oder als Geschenk - «Brönnti Mandle» sind einfach der Hit!

Zucker, Wasser und natürlich Mandeln bilden die Basis von gebrannten Mandeln. Weil der Winter und bald auch die Adventszeit vor der Tür stehen, schmeckt diese Variante nach Zimt und Orange.

Wer sich bereits jetzt den Kopf über Weihnachtsgeschenke zerbricht, findet hier vielleicht etwas Inspiration: Die fertigen Mandeln in ein verschliessbares Gefäss füllen, dieses mit einer Schnur und einem Namensschild versehen und schon hat man ein persönliches Präsent parat.

Die Leckerei hält sich übrigens luftdicht verschlossen mindestens 3–4 Wochen.

- 200 g ganze Mandeln mit Schale
- 150 g Zucker
- 80 ml Wasser
- Zesten einer Orange
- 1,5 TL Zimt

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Alle Zutaten zusammen in eine Bratpfanne geben und unter ständigem Rühren auf mittlerer Stufe einkochen lassen, bis der Zucker komplett trocken geworden ist.
3. Unter sporadischem Rühren den sandigen Zucker langsam karamellisieren lassen, damit die Mandeln mit dem geschmolzenen Zucker umhüllt werden.
4. Die gebrannten Mandeln auf das Backpapier leeren und auskühlen lassen.

Zubereitungsdauer: ca. 30 Minuten