

## Gebrannte Mandeln wie vom Weihnachtsmarkt

Gebrannte Mandeln wie vom Weihnachtsmarkt – ganz einfach zuhause gemacht. Zum Selbstknuspern und Verschenken.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

---

### Zutaten

---

240 g Zucker  
2 Pk. Vanillezucker  
1 TL Zimt  
1 Prise Salz  
200 ml Wasser  
400 g ganze Mandeln mit Haut

### Zubereitung

---

1. Das Wichtigste vorweg. JA, ihr braucht Mandeln MIT Haut. Ansonsten haftet die Zuckermasse nicht an den Mandeln. Und JA, ihr braucht eine Prise Salz. Das Salz an sich werdet ihr nicht schmecken. Den Rest dafür umso stärker. Salz ist eine Art Geschmacksturbo und schiebt die anderen Aromen richtig schön an.
  2. Nehmt eine Pfanne mit hohem Rand und gebt 240 g Zucker, 2 Pk. Vanillezucker, 1 TL Zimt, 1 Prise Salz und 200 ml Wasser hinein. Bringt das Ganze zum Kochen. Wenn sich der Zucker komplett aufgelöst hat, gebt ihr 400 g ganze Mandeln mit Haut hinein.
  3. Lasst das Ganze weiter köcheln. Wichtig ist, dass ihr permanent umrührt. Ansonsten brennen die Mandeln an. Sobald das Wasser verkocht ist, dreht ihr den Herd auf die mittlere Stufe runter. Weiter rühren. Irgendwann (das kann einige Minuten dauern) bildet sich eine matte Zuckerschicht. Rührt noch ein wenig weiter und verteilt die Mandeln dann auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech. Schiebt sie ein wenig auseinander, damit sie nicht aneinanderkleben und lasst sie abkühlen.
  4. Lagert die gebrannten Mandeln am besten in einer Keksdose oder verpackt sie in weihnachtliche Tütchen und verschenkt sie.
-