



Der Kieler Weihnachtsmarkt ist abgesagt, der Hamburger Winterdom fällt aus und auf Plätzchen backen hast Du keine Lust? Auf unserem jährlichen HolyDays Adventswochenende dürfen zwei Sachen nicht fehlen: Der Filmklassiker „Feuerzangenbowle“ und selbstgemachte gebrannte Mandeln! Unsere HolyDays finden in diesem Jahr digital statt (alle Infos auf www.kj-sh.de) – und auch die gebrannten Mandeln lassen sich super einfach zuhause selber machen:

GEBRANNTTE MANDELN

Zutaten

200 g Mandeln

200 g Rohrzucker

100 ml Wasser

1 Päckchen Vanillezucker

1/2 TL Zimt

Wir nehmen das gerne alles in Bio-Qualität.

So geht's:

Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine beschichtete Pfanne geben und ein bisschen mischen. Anschließend das Wasser dazugeben. Nicht umrühren, sondern einfach so zum Kochen bringen. Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis die Flüssigkeit zurückgeht und der Zucker fest wird. Temperatur auf mittlere Stufe runterdrehen.

Nun so lange rühren, bis der Zucker zu schmelzen beginnt und die Mandeln anfangen, zu glänzen. Geduld! Jetzt die Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech schütten, die Mandeln mit zwei Gabeln auseinander ziehen und abkühlen lassen. Guten Appetit!