



# Hier und heute

## **Gebrannte Mandeln**

Der Duft nach gebrannten Mandeln ist einfach wunderbar und weckt gerade jetzt die Vorfreude auf Weihnachten. Schokoladen-Sommelière Karin Steinhoff zeigt uns, wie Sie gebrannte Mandeln auch selbst herstellen können.

## **Das Rezept**

### **Gebrannte Mandeln**

#### **Zutaten**

- 200 g Mandeln (blanchiert oder mit Haut)
- 100 g Läuterzucker
- Handvoll Zucker

#### **Läuterzucker selbst herstellen**

- 1 Teil Wasser, 1 Teil Zucker

#### **Zubereitung**

Alles zusammen erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. In ein sauberes Gefäß füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

#### **Zubereitung**

Läuterzucker in eine Schüssel geben und eine Handvoll Zucker hinzufügen. Mandeln dazugeben und alles gut vermengen. Die Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Abstand voneinander.

Bei 200 Grad Ober- und Unterhitze etwa zehn Minuten backen.

Das Blech aus dem Ofen holen, Mandeln wenden und abkühlen lassen.

Dann nochmal für ein paar Minuten in den Ofen geben, beobachten und herausholen, wenn die Farbe gefällt.

Abkühlen lassen und genießen!