Hallo Zusammen!

Hier ist Martina Eickhoff aus der Werkstatt Im Heidkamp und das hier ist der neueste wertkreis-podcast.

Jetzt in der Adventszeit gibt es ja kaum etwas Schöneres, als es sich mit Tee, Kaffee und einer schönen Leckerei gemütlich zu machen.

Klar, Plätzchen gehen immer, aber wie wäre es mit gebrannten Mandeln? Am Besten natürlich frisch! Aber mag man jedes Mal den Weg zum Weihnachtsmarkt machen?

Ich kenne ein nettes Rezept, um sich selbst zu Hause gebrannte Mandeln oder andere Nüsse zu machen. Und das Ergebnis ist echt lecker!

Und was mir auch gefällt: Es ist gar nicht mal so schwer, wenn man auch wegen des geschmolzenen Zuckers vorsichtig sein muss, denn der ist wirklich sehr heiß. Und das Spülen mit karamellisiertem Zucker ist auch etwas aufwändiger. Aber alles noch im Rahmen, finde ich.

Für dieses Rezept benötigt man 200g ganze Mandeln, 6 Esslöffel Zucker, 6 Esslöffel Wasser, 1 Päckchen Vanillezucker und einen halben Teelöffel Zimt.

Und natürlich eine Herdplatte, eine Pfanne, einen Holzlöffel und ein Backblech oder großes Brett, das man mit Backpapier auslegt. Das Backpapier muss nicht unbedingt sein, aber es lässt sich damit angenehmer arbeiten.

Wenn alles vorbereitet ist, stellt man die Pfanne auf die Herdplatte, stellt diese auf die höchste Stufe und gibt alle Zutaten direkt in die Pfanne. Nun lässt man die Zutaten unter ständigem Rühren schmelzen.

Es ist sehr wichtig, dass man wirklich die ganze Zeit rührt, sonst brennt die Masse leicht an.

Wenn sich die Masse immer schwerer rühren lässt und sie immer zäher wird, ist die Flüssigkeit fast verdunstet und man nimmt die Pfanne kurz vom Herd. Unter ständigem Rühren wartet man nun, bis der Zucker wieder fest geworden ist.

Dann zieht man die Pfanne wieder auf das Kochfeld zurück - immer noch auf der höchsten Stufe - und lässt die Zuckermasse noch einmal schmelzen. Auch jetzt darf man nicht mit dem Rühren nachlassen, immer weiter rühren, bis die Mandeln gebräunt sind.

Nun kann man den Herd ausstellen und die Masse auf dem Backpapier verteilen. Die Mandeln sollten nicht übereinander liegen, sondern schön einzeln und auch nicht zu dicht nebeneinander.

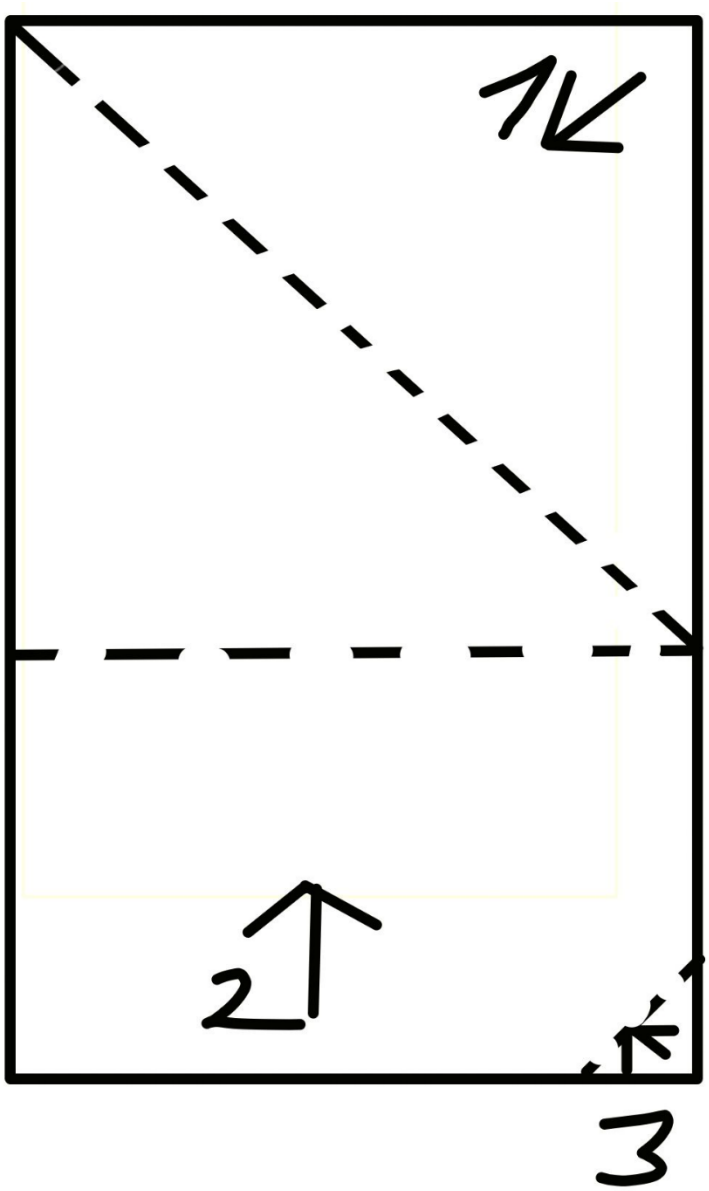
Jetzt müssen die Mandeln noch kurz abkühlen, bevor man sie vom Backpapier lösen dann noch warm genießen kann.

Man kann die Mandeln auch durch Walnüsse ersetzen, auch das ist total lecker. Und vielleicht schmecken ja auch Haselnüsse gut, wer weiß?

Wer mag, kann sich noch Papiertüten für die Mandeln basteln. Bei einem DIN A 4 Blatt knickt man eine Diagonale bis an den Rand, so dass die kurze Seite von einer Ecke bis etwa

zu einem 3/4 auf der langen Seite liegt. An einem Ende steht dann ein Streifen über, den man nun einfach über die offene Kante faltet. Ebenso schlägt man den unteren Zipfel noch einmal um. Nun muss man noch den umgeschlagenen Rand festkleben und schon hat man eine Tüte. Die kann man natürlich mit entsprechendem Papier größer oder kleiner machen. Und es muss auch kein langweiliges weißes Papier sein.

Und so kann man eine schöne Tüte mit gebrannten Mandeln verschenken. Falls denn noch welche übrig sind… Ansonsten muss man das nächste Mal wohl einfach mehr machen😉.

Ich verabschiede mich für heute mit den besten Grüßen aus dem wertkreis und hoffe, dass wir uns bald wiederhören!

Mein Name ist Martina Eickhoff, das war unser wertkreis-Podcast, die Redaktion hat Steffen Gerz.