

Knusper Mandeln

Wir holen uns den Weihnachtsmarkt nachhause und zaubern gebrannte Knusper Mandeln. Auch als Kulinarisches Mitbringsel machen sie eine sehr gute Figur. Die knusprigen Mandeln in eine Papiertüte oder ein Glas füllen, weihnachtlich dekorieren und verschenken.

Rezept

ca. 200g Knusper Mandeln
Zubereitungszeit: 30 Minuten
sehr einfach

Zutaten:

- 2 EL LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel
- 200g Mandelkerne
- 200g brauner Zucker
- 120ml Wasser
- 1 TL Zimt

Zubereitung:

Wasser, Zucker und Zimt in eine Pfanne mit hohem Rand oder einen Topf geben und kochen lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Mandeln zugeben und verrühren, sodass alle Mandeln mit der Zuckermasse bedeckt sind. Bei mittlerer Hitze kochen lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dabei immer wieder umrühren.

Sobald die Flüssigkeit verdampft ist, kristallisiert der Zucker wieder. Die Mandeln unter ständigem Rühren weiter erhitzen bis der Zucker wieder flüssig ist.

Nun die LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel zugeben, kräftig durchmischen und die Mandeln auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen und trocknen lassen.

TIPP: Statt Mandeln können z.B. auch Walnüsse oder Kürbiskerne verwendet werden.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH