



Liebe Nachbarn,

ich war heute auf dem  
Weihnachtsmarkt und habe  
euch eine Tüte gebrannte  
Mandeln mitgebracht!

Natürlich in Menschengröße...  
Ihr glaubt gar nicht, wie lange  
der Wichtel vom Süßigkei-  
ten-Stand daran arbeiten  
musste... In seine Pfanne  
passt nämlich nur EINE  
Mandel zur Zeit...

Er hat mich gebeten, euch das  
Rezept für die Mandeln mitzu-  
bringen, damit ihr euch die in  
Zukunft (in euren großen  
Menschenpfannen) selber  
machen könnt.

Euer

Gebrannte Mandeln  
(Menschengröße)

- 200 g Mandeln
- 200 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ TL Zimt

Zucker, Vanillezucker und Zimt in  
eine Pfanne geben und etwas  
mischen, das Wasser zugeben. Ohne  
umzurühren zum Kochen bringen.  
Die Mandeln dazugeben und unter  
ständigem Rühren auf hoher Stufe  
weiter kochen, bis der Zucker  
trocken wird.

Dann die Temperatur auf mittlere  
Stufe stellen und so lange rühren,  
bis der Zucker leicht zu schmelzen  
beginnt und die Mandeln etwas  
glänzen.

Dann die Mandeln auf ein Backblech  
schütten, mit zwei Gabeln auseinan-  
der ziehen und abkühlen lassen.