

Weihnachtsstimmung aus der Pfanne.

Fessies Lieblingsessen auf dem Weihnachtsmarkt sind gebrannte Mandeln. Damit ihr diesen super Weihnachts-Snack auch zuhause genießen könnt, verrät euch Fessie das Rezept. Viel Spaß beim Zubereiten!

Ihr braucht:

2 Tassen Mandeln

1 Tasse Puderzucker



Eine gut beschichtete Pfanne
(Fragt am besten eure Mutter nach der richtigen.)

Einen Kochlöffel

Einen Bogen Backpapier

Und so wird's gemacht:



Gebt die **Mandeln** und den **Puderzucker** zusammen mit **einer Tasse Wasser** in die Pfanne und erhitzt sie auf niedriger Stufe. Dann rührt ihr ein paar mal um. Das Wasser lasst ihr jetzt so lange kochen, bis es verdampft ist. Auf den Mandeln bleibt eine dünne Schicht aus Puderzucker zurück. Nun stellt ihr den Herd auf die mittlere Stufe. Denn jetzt kommt das Wichtigste: Der Puderzucker schmilzt (karamellisiert) auf den Mandeln. So bekommen sie ihren süßen Geschmack. Damit die Mandeln dabei nicht anbrennen, müsst ihr sie kräftig umrühren. Wenn sie goldbraun glänzen, sind sie fertig.



Danach verteilt ihr die Mandeln mit dem **Löffel** auf das **Backpapier**. Vorsicht, sie sind sehr heiß! Erst wenn sie abgekühlt sind, dürft ihr probieren. **Hmm, die schmecken mandelmäßig lecker.**



Kleiner Tipp:

Verpackt die Mandeln in einer Serviette oder in bunten Dosen. Damit habt ihr auch gleich ein tolles **Weihnachtsgeschenk!**

