

Interrupt: Gebrannte Mandeln



1c Interrupt
Anleitung LP

Ziel:	Um den Unterricht aufzulockern, stellen die SuS gebrannte Mandeln her.
Arbeitsauftrag:	Die Lehrperson stellt mit der Klasse gebrannte Mandeln her.
Material:	Rezept Zutaten Kochutensilien
Arbeitsform:	Plenum
Zeit:	15 Minuten

Zusätzliche Informationen

- ⇒ Anstelle von gebrannten Mandeln können auch „Nidletäfel“ hergestellt werden. Hier finden Sie ein Rezept dazu:
www.swissmilk.ch/de/rezepte/LM200311_20_A/rahmtaefeli-caramels.html

Gebrannte Mandeln



- Wasser, Zucker, Vanillezucker und Zimt in einer Pfanne zum Kochen bringen.
- Mandeln beifügen und bei hoher Temperatur unter ständigem Rühren so lange kochen, bis der Zucker trocken wird.
- Dann die Mandeln bei mittlerer Temperatur rühren, bis der Zucker wieder schmilzt und die gebrannten Mandeln karamellisieren.
- Die Mandeln auf Backpapier oder ein gefettetes Backblech schütten und mit zwei Gabeln sofort zerteilen.
- Am besten schmecken die gebrannten Mandeln noch warm.