

# Gebrannte Mandeln

Info für Lehrpersonen



## 3 – Gebrannte Mandeln

<b>Arbeitsauftrag</b>	Die Lehrperson stellt mit der Klasse gebrannte Mandeln her.
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Um den Unterricht aufzulockern, stellen die SuS gebrannte Mandeln her.</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rezept</li><li>• Zutaten</li><li>• Kochutensilien</li></ul>
<b>Sozialform</b>	Plenum
<b>Zeit</b>	45 `

### 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](http://www.swissmilk.ch/de/rezepte/LM200311_20_A/rahmtaefeli-caramels.html)

# Gebrannte Mandeln

Rezept



## Rezept für drei Portionen

### Zutaten

1/8 Liter Wasser

200g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1/2 Teelöffel Zimt

200g ungeschälte Mandeln



### Vorgehen

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.

### Tipp

Am besten schmecken die gebrannten Mandeln noch warm.