



ADVENTSKALENDER

Türchen 7

Direkt vom Weihnachtsmarkt: gebrannte Mandeln

Im heutigen Türchen wird es mal wieder lecker. Noch vor einem Jahr schlenderten die meisten von uns wahrscheinlich über einen Weihnachtsmarkt, bestaunten die künstlerischen Stände und waren von dem Geruch von Glühwein und Punsch begeistert. Doch was wäre ein Weihnachtsmarkt ohne Essen? Daher blieben wir oft an den Ständen mit Leckereien stehen, naschen von Crêpes, Waffeln oder roten Würsten. Doch was auch nie fehlen durfte, waren gebrannte Mandeln. Sie kann man auch mit nach Hause nehmen und sich später auch noch daran erfreuen – neben Plätzchen ein Klassiker unter den abgepackten Leckereien. Trotz fehlender Weihnachtsmärkte in diesem Jahr müsst ihr nicht auf den Geruch und Geschmack gebrannter Mandeln verzichten. Heute findet ihr im Adventskalender ein einfaches und schnelles Rezept für gebrannte Mandeln.

Die druckerfreundliche Version befindet sich wie immer auf der letzten Seite

Gebrannte Mandeln

Zutaten für 1 Portion:

- 120 g Zucker (je nach Wunsch auch 60 g weißer Zucker und 60g brauner Zucker)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz
- 100 ml Wasser
- 200 g ganze Mandeln
- Gewürze, je nach Geschmack: 1 TL Zimt / 1 Prise gem. Nelken / 1 Prise gem. Tonkabohne / 1 Prise Kardamon

Zubereitung

Schütte alle Zutaten gemeinsam in eine beschichtete Pfanne und lasse die Zutaten aufkochen. Koche die Mandeln nun so lange ein, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Nun legt sich der Zucker trocken um die Mandeln. Stelle den Herd nun auf mittlere Stufe und rühre die Mandeln vorsichtig weiter, bis der Zucker karamellisiert und glänzt. Achte darauf, dass er nicht verbrennt! Schütte die gebrannten Mandeln auf ein Backpapier, ziehe sie mit einer Gabel vorsichtig auseinander und lasse sie abkühlen.

Guten Appetit!

Gebrannte Mandeln

Im heutigen Türchen wird es mal wieder lecker. Noch vor einem Jahr schlenderten die meisten von uns wahrscheinlich über einen Weihnachtsmarkt, bestaunten die künstlerischen Stände und waren von dem Geruch von Glühwein und Punsch begeistert. Doch was wäre ein Weihnachtsmarkt ohne Essen? Daher blieben wir oft an den Ständen mit Leckereien stehen, naschen von Crêpes, Waffeln oder roten Würsten. Doch was auch nie fehlen durfte, waren gebrannte Mandeln. Sie kann man auch mit nach Hause nehmen und sich später auch noch daran erfreuen – neben Plätzchen ein Klassiker unter den abgepackten Leckereien. Trotz fehlender Weihnachtsmärkte in diesem Jahr müsst ihr nicht auf den Geruch und Geschmack gebrannter Mandeln verzichten. Heute findet ihr im Adventskalender ein einfaches und schnelles Rezept für gebrannte Mandeln. Guten Appetit!

Zutaten für 1 Portion:

- 120 g Zucker (je nach Wunsch auch 60 g weißer Zucker und 60g brauner Zucker)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Pr. Salz
- 100 ml Wasser
- 200 g ganze Mandeln
- Gewürze, je nach Geschmack: 1 TL Zimt / 1 Prise gem. Nelken / 1 Prise gem. Tonkabohne / 1 Prise Kardamon

Zubereitung

Schütte alle Zutaten gemeinsam in eine beschichtete Pfanne und lasse die Zutaten aufkochen. Koche die Mandeln nun so lange ein, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Nun legt sich der Zucker trocken um die Mandeln. Stelle den Herd nun auf mittlere Stufe und rühre die Mandeln vorsichtig weiter, bis der Zucker karamellisiert und glänzt. Achte darauf, dass er nicht verbrennt! Schütte die gebrannten Mandeln auf ein Backpapier, ziehe sie mit einer Gabel vorsichtig auseinander und lasse sie abkühlen.

Guten Appetit!

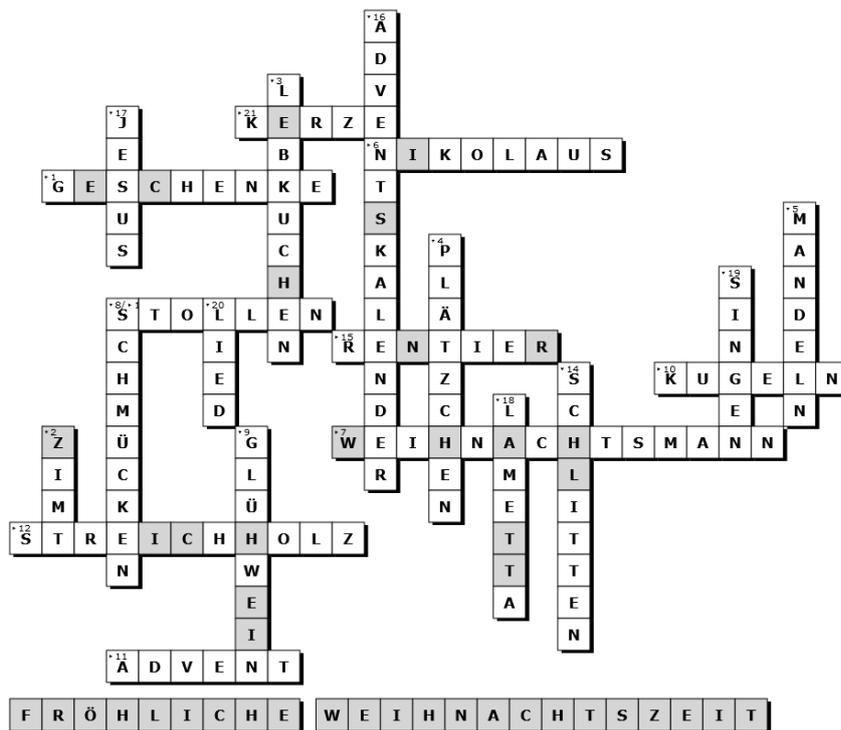
ADVENTSKALENDER

Türchen 7

Rätsellösung vom 05. Dezember

Wie versprochen gibt es heute die Lösung zum Rätsel vom 05. Dezember.

Die druckerfreundliche Version befindet sich wie immer auf der letzten Seite.

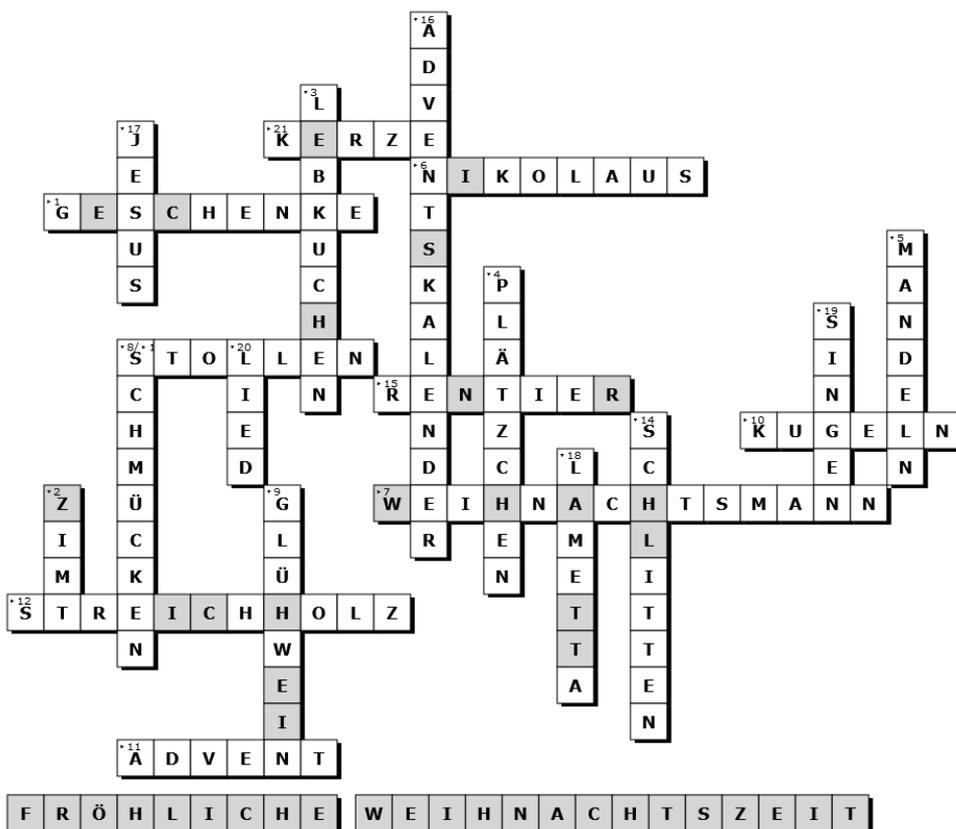


1. Was bekommt man an Weihnachten?
2. Typisches Weihnachtsgewürz
3. Essen viele in der Weihnachtszeit
4. Kleine leckere Kekse
5. Auf dem Weihnachtsmarkt gibt es oft gebrannte ...
6. Bringt die Geschenke
7. Bringt die Geschenke an Weihnachten (traditionell)
8. gemeinsame Aktivität in Verbindung zum Weihnachtsbaur
9. typisches Getränk auf dem Weihnachtsmarkt
10. Hängt man an den Weihnachtsbaum
11. Vorweihnachtszeit
12. Kerzenanzünder
13. Typisches Gebäck mit Rosinen
14. darauf kommt der Weihnachtsmann
15. braunes, schnelles Tier
16. Damit wird die Zeit bis Weihnachten verkürzt
17. Wegen ihm wird Weihnachten ursprünglich gefeiert
18. typische Christbaumdekoration
19. Gemeinsame Aktivität beim Weihnachtsgottesdienst
20. "In der Nacht von Bethlehem" ist ein Weihnachts...
21. schenkt Licht und Wärme

Rätsellösung vom 05. Dezember

Wie versprochen gibt es heute die Lösung zum Rätsel vom 05. Dezember.

Die druckerfreundliche Version befindet sich wie immer auf der letzten Seite.



1. Was bekommt man an Weihnachten?
2. Typisches Weihnachtsgewürz
3. Essen viele in der Weihnachtszeit
4. kleine leckere Kekse
5. Auf dem Weihnachtsmarkt gibt es oft gebrannte ...
6. Bringt die Geschenke
7. Bringt die Geschenke an Weihnachten (traditionell)
8. gemeinsame Aktivität in Verbindung zum Weihnachtsbaum
9. typisches Getränk auf dem Weihnachtsmarkt
10. Hängt man an den Weihnachtsbaum
11. Vorweihnachtszeit
12. Kerzenanzünder
13. Typisches Gebäck mit Rosinen
14. darauf kommt der Weihnachtsmann
15. braunes, schnelles Tier
16. Damit wird die Zeit bis Weihnachten verkürzt
17. Wegen ihm wird Weihnachten ursprünglich gefeiert
18. typische Christbaumdekoration
19. Gemeinsame Aktivität beim Weihnachtsgottesdienst
20. "In der Nacht von Bethlehem" ist ein Weihnachts....
21. schenkt Licht und Wärme