

Gebrannte Mandeln selber machen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 200 g gebrannte Mandeln

200 g ungeschälte Mandeln
200 g weißer Raffinadezucker
1 Teelöffel Zimt
80 ml Wasser

Zu Zeiten von üppigen Weihnachtsmärkten, deren Düfte sich in der ganzen Stadt verteilen, ist es natürlich nicht besonders schwierig, an gebrannte Mandeln zu kommen – an jedem zweiten Stand verlocken dich die geliebten Nüsse mit ihrer glitzernden Zuckerkruste und ihrem unwiderstehlichem Geruch zum Kauf einer kleinen Tüte.

Doch diese Zeit im Jahr geht so schnell vorbei. Was ist danach? Müssen wir dann auf gebrannte Mandeln verzichten oder abwarten, bis die nächste Kirmes in der Stadt ist? Kommt für mich nicht in Frage! Hinter dem dicken Zuckermantel und dem tollen Röstaroma steckt kein Hexenwerk, es müssen lediglich ein paar Dinge beachtet werden, damit aus rohen gebrannten Mandeln werden. Ich habe mich an den Herd gemacht und die wichtigsten Tipps und Tricks für dich gesammelt.

Leckerei aus dem Kupferkessel

Gebrannte Mandeln haben eine lange Tradition. Bereits 1650 tauchen sie das erste Mal in der Geschichte der Süßigkeiten auf, zu Vorkriegszeiten wurden sie auf dem Münchener Oktoberfest als *Wiener Mandeln* verkauft. Die Zutatenzugabe wie z.B. von Zimt und Vanille variiert je nach Region, aber grundsätzlich werden die Mandeln unter ständigem Rühren und Beigabe von Zucker und Wasser in einem offenen Kupferkessel geröstet und karamellisiert. Diesen Vorgang nennt man dann *Mandeln brennen*.

Tipps für die Zubereitung deiner Mandeln

- Gebrannte Mandeln musst du unbedingt mit **ungeschälten Mandeln** Nur durch die Schale haftet der Zucker an den Mandeln und bildet eine knusprige Kruste.
- Gebrannte Mandeln sind süß – durch und durch. Doch gib **eine kleine Prise Salz** mit dazu, wenn du sie röstest. Du wirst es nicht herausschmecken, aber das Salz verstärkt das Aroma der gerösteten Mandeln und des karamellisierten Zuckers.
- Egal, ob du deine Mandeln in der Pfanne, im Backofen oder in der Mikrowelle zubereitest, am Ende kommen sie zum Trocknen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Damit du sicher gehst, dass die Mandeln nicht zu stark anhaften, **bestreiche das Backpapier mit einer dünnen Schicht Olivenöl**.
- Wichtig ist, dass du die Mandeln nach der Zubereitung auf keinen Fall mit den Händen anfasst, um sie auf dem Backblech zu verteilen. Durch das karamellisieren ist der Zucker sehr heiß und du würdest dir die Finger

Gebrannte Mandeln selber machen

verbrennen. **Verteile die Mandeln daher zunächst mit einem Pfannenwender.** Wenn sie dann etwas abgekühlt sind, kannst du sie mit den Händen noch mehr auseinanderlegen.

- Mandeln haben ein sehr feines Aroma, daher sind sie ideal geeignet, um noch ein bisschen gepimpt zu werden. Gewürze wie **Zimt, Sternanis** oder **Lebkuchen** verleihen deinen gebrannten Mandeln das gewisse Extra. Auch frischer **Zitronen- oder Orangenabrieb** passt hervorragend zum milden Geschmack der Mandel.

Der Zucker

Zum Karamellisieren eignet sich am besten **weißer Raffinadezucker**. Er ist besonders fein und gleichmäßig beschaffen, sodass er schnell und ebenmäßig karamellisiert. Da du für gebrannte Mandeln anders als z.B. für eine Karamellsauce keine glatte Textur erzeugen musst, kannst du auch etwas braunen Zucker verwenden. Diesen solltest du aber mit weißem Mischen, da er, wie auch Puder- oder Rohrzucker, Verunreinigungen enthält und daher nicht so gut karamellisiert.

Wichtig ist, dass der Zucker zwar stark, aber nicht zu stark erhitzt wird. Sobald er anfängt zu rauchen, fängt er an zu verbrennen. Dann verwandelt sich auch blitzschnell der unwiderstehlich leckere Duft in deiner Küche zu einem stark verkohlten Geruch. Sollte das passieren, musst du deine Zubereitung der gebrannten Mandeln leider nochmal wiederholen. Reinige deine Pfanne und schmelze den Zucker erneut, denn auch wenn es nur ein bisschen geraucht hat, sind die Mandeln am Ende nicht genießbar.

Wie viel Zucker du verwendest, ist dir überlassen. Wenn du sie nicht so süß magst oder davor scheust, eine halbe Packung Zucker zu verwenden, kannst du deine Mandeln auch mit weniger leicht glasieren und karamellisieren. Generell gilt bei der Zubereitung das Verhältnis von 1:1. Auf 100 g Mandeln werden üblicherweise 100 g Zucker verwendet.

Was du alles sonst noch zum richtigen Karamellisieren wissen solltest, erfährst du [hier](#).

Gebrannte Mandeln selber machen – das

Grundrezept

Es gibt verschiedene Methoden, Mandeln zu brennen. Da ich davon ausgehe, dass du wahrscheinlich keinen Kupferkessel zuhause hast, kannst du die Mandeln ganz einfach in der Pfanne rösten. Dafür gibt es ein paar Tipps & Tricks, die dir die Zubereitung erleichtern:

- Wenn du keine **große, tiefe Pfanne** besitzt, kannst du die Mandeln auch einfach in einem unbeschichteten Edelstahltopf zubereiten.
- Zum Rühren verwendest du am besten einen **Pfannenwender aus Plastik oder Holz**. Damit kannst du den Zucker vom Pfannenboden abkratzen, ohne ihn zu beschädigen.
- **Niemals aufhören zu rühren!** Schon nach wenigen Sekunden kann der Zucker verbrennen, daher ist es wichtig, ihn zusammen mit den Mandeln immer wieder zu bewegen, damit er nicht am Pfannenboden festklebt und zu heiß wird.
- Beim Kochen des Zuckers bildet sich an der Oberfläche ein leicht **bräunlicher Schaum**. Dieser wird fürs Karamellisieren nicht gebraucht, daher kannst du ihn mit dem Pfannenwender abschöpfen.
- Zucker karamellisieren bedeutet, Küchenutensilien ordentlich zu verschmutzen. Doch da kannst du vorbeugen! Achte beim Rühren darauf, dass du alle **Rückstände vom Pfannenrand immer wieder mit abnimmst**, damit sie nicht nach und nach immer härter werden. Während der Zubereitung kannst du den Pfannenrand mit Küchenpapier abwischen, sodass du nachher bei der Reinigung weniger Arbeit hast.
- **Reinige deine Pfanne auf jeden Fall unmittelbar** nachdem du die Mandel herausgenommen hast. Ist der Zucker einmal fest, bekommst du ihn nur schwer ab.
- Sollte deine Pfanne dann doch sehr stark verschmutzt und der Zucker schon hart geworden sein, gibt es einen **einfachen Trick, sie wieder sauber zu bekommen**: Befülle sie mit Wasser und bringe dieses zum Kochen.

Gebrannte Mandeln selber machen

Lass es ein paar Minuten köcheln, sodass der Zucker aufweichen kann. Es kann sein, dass das Wasser dabei überläuft, aber nur so bekommst du die Ränder richtig sauber. Wasser abgießen, mit etwas Backpulver einreiben und erneut mit warmem Wasser abspülen – wie neu!

Grundrezept für gebrannte Mandeln

- 1 -

Um zu starten, nimm dir die größte Pfanne, die du hast. Am besten ist es, wenn sie einen hohen Rand hat. Besitzt du sowas nicht, verwende am besten einen Topf.

- 2 -

Gib den Zucker, Wasser und je nach Geschmack etwas Zimt oder andere Gewürze in die Pfanne und bringe alles bei mittlerer Hitze zum Kochen.



- 3 -

Sobald das Zuckerwasser kocht, kannst du die Mandeln in die Pfanne geben. Stelle dafür den Herd auf die zweithöchste Stufe und verrühre die Mandeln mit der Zuckermasse, sodass sie überall gleichmäßig damit bedeckt sind.



- 4 -

Nach 5-7 Minuten konstantem Rühren wird das Wasser schon weitgehend verdampft sein. Die Mandeln schwimmen dann in Zuckersirup. Wenn der Zucker Blasen wirft, startet die Rekristallisation. Nochmal 3-5 Minuten weiter rühren.



- 5 -

Nochmal 50 g Zucker über die Mandeln geben und gut verrühren. Ja ich weiß – es war schon wirklich viel Zucker, aber glaub mir, die letzte Ladung macht die Mandeln besonders knusprig. Die Masse wird trocken und klumpig und der Mantel, der die Mandeln umgibt, sieht jetzt etwas sandig aus.

Gebrannte Mandeln selber machen



- 6 -

Schalte die Hitzezufuhr herunter und rühre 3-5 Minuten, sodass der neu dazugegebene Zucker leicht schmelzen kann. Danach sind sie soweit! Wichtig ist, dass du die Mandeln dann nicht länger in der Pfanne lässt, da der Zucker sonst von ihnen abfällt.

- 7 -

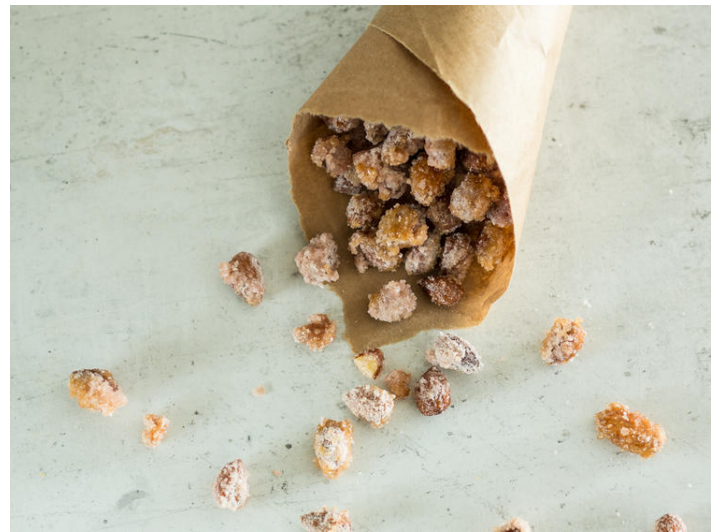
Mit dem Pfannenwender die Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Das Papier vorher mit etwas Olivenöl bestreichen, damit die Mandeln nicht anhaften. Achte darauf, dass die Mandeln nebeneinander liegen und so wenig wie möglich aneinander haften.



- 8 -

Wenn sie etwas abgekühlt sind, kannst du sie mit den Händen noch etwas auseinanderbröseln. Diese herrliche

Leckerei eignet sich vor allem zur Weihnachtszeit als kleines Geschenk, verpackt in einem kleinen Tütchen. Du kannst sie natürlich auch direkt alle aufessen – lass es dir schmecken!



So klappt's auch:

Neben der Zubereitung in der Pfanne kannst du die gebrannten Mandeln auch im Backofen oder in der Mikrowelle zubereiten.

Gebrannte Mandeln aus der Mikrowelle

Das ist wirklich die einfachste Methode, um gebrannte Mandeln selbst zuzubereiten. Es dauert nur knappe 10 Minuten, bis du sie genießen kannst und ist so einfach, dass nichts schief gehen kann. Der einzige Unterschied: sie schmecken zwar wie die Mandeln vom Weihnachtsmarkt, haben aber nicht so einen dicken Zuckermantel.

- Gib dazu einfach 4 EL Wasser und 4 EL brauner Zucker in eine mikrowellengeeigneten Schüssel und schmelze den Zucker bei 600 Watt 1 Minute lang in der Mikrowelle.
- Dann kannst du ganz einfach 200 g ungeschälte Mandeln dazugeben und alles gut verrühren. Das Ganze dann bei 600 Watt 5 Minuten kochen.
- In der Zwischenzeit mischst du 6 EL weißen Zucker und 1 TL Zimt und gibst es auf einen großen Teller.
- Dann kannst du die Mandeln aus der Mikrowelle nehmen, sie einmal durchrühren und ca. 2-3 Minuten

Gebrannte Mandeln selber machen

abkühlen lassen. Danach gibst du sie in die Zimt-Zucker-Mischung und wendest die Mandeln mit den Fingern solange, bis sie alle mit einer schönen Zuckerschicht bedeckt sind.

Gebrannte Mandeln aus dem Backofen

Der Unterschied zur Zubereitung in der Pfanne ist der, dass die Mandeln einen nicht so dicken Zuckermantel erhalten. Sie schmecken allerdings genauso gut. Um die Mandeln im Backofen zuzubereiten, röste sie zunächst ohne Zucker für ca. 8 Minuten bei 100 °C. So können sich ihre Röstaromen am besten entfalten.

- Für die knusprige Kruste solltest du am besten etwas Eiweiß benutzen, damit der Zucker besser an den Mandeln haftet. Dafür das Eiweiß mit einer Gabel oder einem Schneebesen leicht schaumig schlagen und die Mandeln darin wenden, sodass alle mit einer leichten Eiweißschicht überzogen sind.
- Dann in einer Schüssel 200 g Zucker mit 1 EL Zimt und ½ Päckchen Vanillezucker vermischen und 200 g Mandeln, die vorher im Ofen geröstet, abgekühlt und dann in Eiweiß geschwenkt wurden, dazugeben. Mit einem großen Löffel gut vermischen, sodass jede Mandel mit der Zuckermischung bedeckt ist.
- Dann gibst du sie auf ein mit Öl bestrichenes Backblech und verteilst sie, sodass sie sich so wenig wie möglich gegenseitig berühren. Es hilft, das Backblech mit den Mandeln zu schütteln, so verteilen sie sich schön gleichmäßig.
- Nun gibst du sie bei 150 °C für 25 Minuten in den Backofen. Nach der Hälfte der Zeit solltest du das Backblech einmal herausnehmen und die Mandeln mit einem großen Pfannenwender einmal vorsichtig wenden. Dabei darauf achten, dass die Kruste nicht abfällt.