

Rezept: Brennti Mandle

#Klassenaufgabe #Rezept

Einführung

Wenn ihr über die Herbstmesse spaziert, riecht ihr sie schon von Weitem: brennti Mandle. Lasst uns selbst welche machen!

Aufgabe

Wir machen gemeinsam brennti Mandle. Auf der Website findest du ein Rezept.



Geräte und Materialien

- Küche und Küchengeräte
- Zutaten (siehe Rezept)

Extraaufgaben

- Einen Stand besuchen, der brennti Mandle verkauft

Verknüpfte Aufgaben

- 3.4 Güggli für brennti Mandle
- 5.3 Mehr Leute, mehr Zutaten
- 9.5 Mässfescht in der Schule!
- 10.6 Die Herbstmesse im Interview

Brennti Mandle riecht man schon von Weitem.



Rezept: Brennti Mandle für 4 Personen

Zutaten

Teig

0,5 dl	Wasser
1 TL	Vanillezucker
100 g	Zucker
100 g	Sandelholzpulver, nach Belieben (für die Farbe)
100 g	ungeschälte Mandeln

Zubereitung

Schritt 1

Wasser und Zutaten bis und mit Sandelholz in einer Gusseisen- oder Chromstahlpfanne aufkochen.

Schritt 2

Die ungeschälten, ganzen Mandeln zugeben und Flüssigkeit unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze einkochen, bis der Zucker trocken wird. Weiterrühren, bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzend überzieht.

Schritt 3

Mandeln sofort auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und auskühlen lassen.

Extrainfo

In Zellophanbeuteln, gut verschliessbaren Gläsern oder Dosen aufbewahrt, sind die gebrannten Mandeln ca. zwei Wochen haltbar.

Rezept von swissmilk.ch.