

GEBRANNT Mandeln

ZUM SELBERMACHEN & VERSCHENKEN



1

DE-010-007



2



3



4



5



MATERIAL

- Profissimo Glasflasche 250ml
- dmBio Rohrohrzucker
- dmBio Mandeln
- dmBio Vollrohrzucker
- dmBio Ceylon Zimt
- Profissimo Einmachglas Deko-Set*
- Profissimo Lackstifte
- Trichter



ANLEITUNG

Dieses zuckersüße Mitbringsel kommen bei Freunden und lieben Mitmenschen bestimmt gut an.

Und das Beste daran, sie sind blitzschnell selbst gemacht.

ZUTATEN:

- 35 g dmBio Rohrohrzucker
- 35 g dmBio Vollrohrzucker
- 1/2 EL dmBio Ceylon Zimt
- 100 g dmBio Mandeln

Die Zutaten einfach nacheinander in die Flasche schichten, die Mandeln oben drauf geben und gut verschrauben.

Mit dem Profissimo Einmachglas Deko-Set lassen sich die Flaschen perfekt verpacken und dekorativ beschriften.

Damit ist man überall ein willkommener Gast.

Anleitung zur Zubereitung

Den Flascheninhalt mit 50 ml Wasser in eine Pfanne geben und aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren weiter kochen, bis der Zucker trocken wird. Temperatur sofort auf mittlere Stufe reduzieren und solange weiter rühren bis der Zucker schmilzt und die Mandeln karamellisieren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech geben, mit einer Gabel verteilen und abkühlen lassen.

*Das Design des Profissimo Einmachglas Dekos-Sets kann abweichen.