

gebrannte Mandeln

Eine schöne Idee für ein „Geschenk aus der Küche“ sind diese gebrannten Mandeln.



Für zwei kleine

Tütchen :

200 gr Mandelkerne, noch mit brauner Haut

125 gr Vollrohrzucker „Mascobado“

1 TL Zimt, gemahlen

1 TL selbstgemachter Vanillezucker (oder 1 Päckchen Vanillinzucker)

1 Stich Butter

50 ml Wasser

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Die Mandelkerne auf einem Backblech verteilen und ca. 20 Minuten im Backofen rösten.

Ein zweites Backblech mit Backpapier belegen und zur Seite stellen. Steht nur ein Backblech zur Verfügung, dann sollte dieses nach dem Rösten unter kaltem Wasser abgespült werden, damit es schneller abkühlt.

Die übrigen Zutaten in einer Pfanne unter ständigem Rühren langsam erwärmen und aufkochen lassen. Die Mandeln dazugeben und gut mit der Karamellmasse vermischen. Wenn alle Mandeln rundherum mit einer Zuckerkruste überzogen sind, auf ein kaltes mit Backpapier belegtes Backblech schütten und sofort mit zwei Gabeln voneinander trennen.

Abkühlen lassen und anschließend in Cellophanbeutelchen füllen.



Be
im Stöbern nach schönen Etiketten für kleine Geschenke aus der Küche bin ich auf die

Seite von „jamlabelizer“ gestoßen.

Hier kann man kostenlos (nur 2 Layouts, der Rest wird gegen Zahlung einer kleinen Gebühr erst freigeschaltet) seine eigenen Label gestalten.

Selbstklebendes Photopapier (z.B. [hier](#)) und ein Farbdrucker leisten dabei wertvolle Hilfe.



WWW.KOCHEN-BASTELN.DE

Druckversion : gebrannte Mandeln

Quark-Rosinen-Brötchen



www.kochen-basteln.de

Diese leckeren, süßen Brötchen sind schnell gemacht und passen prima zu einem ausgiebigen Sonntagsfrühstück – und falls etwas übrig bleibt, hat man auch schon eine Kleinigkeit zum Nachmittagskaffee.

Di

Für ca. 9 Stück :

250 gr Quark

8 EL Milch

1 Ei

10 EL (Sonnenblumen-) Öl

6 EL Zucker

2 TL Vanillepaste oder 2 Pä. Vanillezucker

1 Prise Salz

1/2 unbehandelte Zitrone, davon nur die abgeriebene Schale

1 handvoll Rosinen

500 gr. Mehl (evtl. 100gr. Mehl durch 100gr. gemahlene Mandeln oder Haselnüsse ersetzen)

1 Pä. Backpulver

etwas Milch zum Bestreichen

Backofen auf 200°C Ober- /Unterhitze vorheizen.

Die Rosinen mit etwas kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten ziehen und anschließend abtropfen lassen.

Alle Zutaten (bis auf Rosinen, Mehl und Backpulver) zu einer glatten Masse verrühren.

Mehl und Backpulver mischen und langsam unter die Quarkmasse rühren bis ein Teig entsteht. Die Rosinen dazugeben und gleichmäßig im Teig verteilen.

Ca. 9 Brötchen aus dem Teig formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Milch betupfen.

Ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Kurz vor Schluß noch einmal mit Milch bepinseln.

