

## **Gebrannte Mandeln & Punsch**

### **Zutaten**

für ca. 200 g gebrannte Mandeln

200 g Mandeln (mit Schale, ungeschält)  
200 g Zucker  
100 ml Wasser  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 TL Zimt (optional, für ein weihnachtliches Aroma)

Für den Punsch:

2l Wasser  
3 Teebeutel Schwarzer Tee  
2 Zimtstangen  
6 Gewürznelken  
2 Sternanis  
0,5l Orangensaft  
0,25l Apfelsaft  
0,7l Kräftiger Rotwein  
0,25l STROH Rum 40%  
130g Kristallzucker

### **Zubereitung**

Gebrannte Mandeln:

Vorbereitung

Eine große Pfanne oder einen Topf verwenden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, um die Mandeln nach dem Karamellisieren abkühlen zu lassen.

Zuckersirup herstellen

Zucker, Wasser, Vanillezucker und optional Zimt in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Mandeln hinzufügen

Die Mandeln in den Zuckersirup geben und unter ständigem Rühren köcheln lassen. Zuerst wird die Masse flüssig und beginnt dann, fester zu werden, während das Wasser verdampft.

Kristallisation des Zuckers

Rühren, bis der Zucker trocknet und kristallisiert. Die Mandeln sind dann von einer weißen, krümeligen Zuckerschicht umgeben.

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

### Karamellisieren

Die Hitze leicht erhöhen und weiterrühren. Der Zucker beginnt wieder zu schmelzen und karamellisiert, wodurch die Mandeln eine glänzende, braune Schicht erhalten. Hier ist Vorsicht geboten, damit der Zucker nicht verbrennt.

### Abkühlen lassen

Die gebrannten Mandeln auf das vorbereitete Backpapier geben und mit einem Löffel oder Spatel auseinanderziehen, damit sie nicht aneinanderkleben. Vollständig auskühlen lassen.

### Zubereitung Punsch:

Wasser mit Zimtstangen, Gewürznelken und Sternanis zum Kochen bringen, Teebeuteln, Orangensaft, Apfelsaft, Rotwein, Rum und Zucker begeben, erhitzen aber nicht mehr kochen lassen und alles ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Teebeuteln und Gewürzen abseihen und genießen.

Man kann den Punsch noch mit diversen Spirituosen wie Amaretto, Grand Manier.