

## 1. Dezember

*Herzlich Willkommen in unserem Adventskalender, wir freuen uns sehr, dass ihr das erste Türchen geöffnet habt!*

*Lasst euch überraschen was wir für euch vorbereitet haben...*

*Es würde uns außerdem sehr freuen Rückmeldungen von euch zu bekommen, also schickt uns gerne z.B. Bilder von euren Bastelergebnissen oder was ihr uns sonst so mitteilen wollt. Wir freuen uns über jede Nachricht.*

Los geht es am 1. Dezember mit:

# Gebrannten Mandeln

(weil wir sie dieses Jahr leider nicht auf dem Weihnachtsmarkt kaufen können)

### Wir brauchen:

200g Mandeln  
100g Zucker  
100ml Wasser  
Zimt, Lebkuchengewürz, Vanillezucker, ...

### So geht's:

Zuerst Wasser, Zucker und Gewürze in eine Pfanne geben und warten bis die Mischung anfängt zu köcheln.

Die Mandeln in das köchelnde Zuckerwasser geben und mischen.

Das Wasser verdampft nun allmählich und der Zucker wird dabei ziemlich hart und klumpig.

Wenn das Wasser dann verdampft ist und die Mandeln von allen Seiten von klumpigem Zucker umhüllt sind, müssen die Mandeln schnell gewendet werden, damit der Zucker an allen Seiten gleichmäßig karamellisiert.

Wenn die Mandeln dann von allen Seiten leicht glänzen sind sie fertig und können auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gegeben werden, um abzukühlen.

Nach dem abkühlen dürft ihr sie genießen 😊

