



GEBRANNTEN MANDELN UND WEISSER GLÜHWEIN MIT ORANGEN

Zutaten für die gebrannten Mandeln:

- * 200 g ganze Mandeln (oder andere Nüsse nach Wahl)
- * 1 Vanilleschote
- * 100 ml Wasser
- * 150 g Zucker
- * ev. 1 Prise gemahlener Zimt

Die Vanilleschote zusammen mit Wasser und Zucker in einer beschichteten Pfanne aufkochen. Die Mandeln dazu geben und unter Rühren köcheln lassen, bis das Wasser fast verdampft ist. Die Vanilleschote herausnehmen. Weiterköcheln, bis der Zucker wieder kristallisiert und weiß wird.

Nun die Hitze etwas reduzieren und unter ständigem Rühren (!) weitererhitzen, bis der Zucker beginnt zu schmelzen und zu karamellisieren. Wenn die Mandeln mit einer glänzenden braunen Karamellschicht umhüllt sind, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, verteilen und komplett auskühlen lassen.

Hinweis: Die Vanilleschote kannst du trocknen lassen, aufbewahren und nochmal verwenden!





PATRICIAS Abenteuerkekserl

Zutaten für den weißen Glühwein mit Orange.:

- * 750 ml trockener Weißwein
- * 4 Gewürznelken
- * 1 Stange Zimt
- * 125 ml Orangensaft
- * 80 ml Rum
- * 5 EL Kandiszucker
- * 1 Bio-Orange

Die Orange heiß abwaschen, in Scheiben schneiden und für die Garnierung beiseite legen.

Wein, Orangensaft, Rum und Kandiszucker in einem Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren, die Gewürze hinzugeben und ziehen lassen. Heiß in Tassen abfüllen, mit einer Orangenscheibe garnieren und servieren.

