Rezept

Weihnachtsmandeln

Ein Rezept von Weihnachtsmandeln, am 29.04.2024

Zutaten

- **5** grüne Kardamomkapseln
- **50 g** dunkelbrauner Roh-Rohrzucker (z. B. Muscovado)
- 2-3 EL gemahlener Zimt
- **250 g** Mandeln
- **1** Eiweiß (L)
- **1 EL** schwach entöltes Kakaopulver
- Mark von 1 Vanilleschote
- **1 Prise** feines Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 300 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C (Umluft 160 °C) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kardamomkapseln aufbrechen, Samen herauspulen und im Mörser fein mahlen.

---

2. Eiweiß schaumig schlagen. Zucker, Kakao, Kardamom, Vanillemark, 1 EL Zimt und das Salz gut untermengen, Mandeln unterziehen. Die Mandeln auf dem Blech verteilen und mit zwei Gabeln voneinander trennen. Im Ofen (Mitte) in 15-20 Minuten knusprig rösten, dabei ab und zu durchmischen. Aus dem Ofen nehmen, sobald die Eiweißschicht sich trocken anfühlt. Mit übrigem Zimt bestäuben und gut vermischen, auskühlen lassen. In luftdicht verschließbare Behälter abfüllen, bis zum Verschenken darin aufbewahren.