



Liebe Eltern,

**Jetzt wird's gemütlich,**

Die Tage werden kürzer und es ist an der Zeit im Haus etwas Schönes für die anstehenden Feiertage vorzubereiten. Gemeinsam mit euren Kindern könnt ihr backen und kochen und anschließend genießen. Schon in meiner Kindheit habe ich gerne mit Mama und Oma in der Küche etwas Leckeres gezaubert. Wir haben gemeinsam kleine Geschenke vorbereitet und Sie liebevoll verpackt. Plätzchen, Pfeffernüsse und Mohnstolle gebacken sogar ein Lebkuchenhaus war mal dabei. Ich liebe es heute noch wenn der Duft von Weihnachten durch das Haus zieht. Es schenkt mir liebe Erinnerungen an wunderbare Kindertage, an Familie und Freunde. Am liebsten krame ich dann die alten Backbücher von Oma und Mama raus und stöbere nach ein paar vergessen Leckereien. Beim Blättern in den Seiten ist mir die Idee zu meinem Adventkalender gekommen. Ich habe hier 24 tolle zuckersüße Rezepte rund um Weihnachten für euch rausgesucht. Viele Sachen könnt ihr mit euren Kindern ganz einfach gemeinsam machen. Ein paar Geschenkideen sind auch dabei. Ich wünsche euch viel Spaß beim Stöbern, nachkochen und schlemmen.

Eure Betti



# 1 Dezember

Etwas Schönes zum verschenken oder noch heiß zum selber genießen nach einem Winter Spaziergang.

## Kakao Sirup

150 ml Wasser

100g Zucker

1 Pack. Vanillezucker

50g Back Kakao

## Zubereitung

Wasser, Vanillezucker und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Dann den Kakao unterrühren. Unter ständigen rühren drei Minuten kochen lassen. Heißen Sirup in Twist off Glasflaschen füllen. Hält sich verschlossen mehrere Wochen.



## 2 Dezember

Wenn es mal schnell gehen muss...

### Nutellakekse

180 g Nutella

150g Mehl

1 Ei

1TL Backpulver

Puderzucker zum bestäuben

### Zubereitung

Nutella, Ei, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Aus dem Teig kleine Kugel in Walnussgröße formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Min. backen. Nicht länger backen, sonst werden die Kekse zu hart.

Die abgekühlten Kekse mit Puderzucker bestäuben.



# 3 Dezember

## Haferlocken Sterne

- 250g Haferflocken, fein
- 125g Butter oder Margarine
- 250g Zucker
- 2 Eier
- 1TL Zimt
- $\frac{1}{2}$  Saft einer Zitrone
- 225g Mehl
- $\frac{1}{2}$ Pack. Backpulver
- Für die Glasur
- 100g Zucker
- 1 Pack. Vanillezucker
- 2 EL Wasser oder Zitronensaft

## Zubereitung

Die Haferflocken und 2 EL Zucker in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Etwas abkühlen lassen. Die Margarine oder die Butter, den restlichen Zucker und die Eier schaumig rühren. Die Haferflocken, den Zimt und den Zitronensaft dazugeben. Das Mehl und das Backpulver sieben und alles gut verkneten. Eventuell noch Mehl zugeben, falls der Teig zu klebrig ist und sich nicht gut ausrollen lässt. Den Teig ausrollen und Sterne ausstechen.

Aus 100 g Zucker, dem Vanillinzucker und dem Wasser eine Glasur herstellen und die Sterne damit vor dem Backen bestreichen. Die Sterne bei 180 - 200 °C Umluft ca. 15 Minuten backen.



# 4 Dezember

Die aus meiner Kindheit.... Schmecken lecker auch nach Weihnachten

## Karamellbonbons

$\frac{1}{2}$  Tasse Wasser  
250g Zucker  
250g Sahne  
1EL Butter  
2EL Honig  
1Pack. Vanillezucker

### Zubereitung

Wasser mit Zucker und Honig in eine beschichtete Pfanne geben und rühren, bis eine klare Brühe entsteht. Jetzt Butter, Sahne und Vanillezucker dazugeben und unter Rühren einkochen, bis eine zähflüssige Masse entsteht, die dicke Blasen wirft (bei mir waren es ca. 20 Minuten).

Diese Masse dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Dann entweder leicht auskühlen lassen, schneiden und Bonbons kugeln, oder etwas länger auskühlen lassen und in quadratische Bonbons schneiden, oder über Nacht auskühlen lassen und in Stücke brechen.

Die Bonbons kühl lagern, sonst kleben sie zusammen.



# 5 Dezember

Der Duft von Apfel und Zimt zum Frühstück

## Apfel Zimt Gelee

750 ml Apfelsaft

500g Gelierzucker

1TL Zimt

1 Zitrone

## Zubereitung

Die Zitrone auspressen und den gesiebten Saft mit den anderen Zutaten in einem großen Topf vermischen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen.

Anschließend sofort in ausgespülte Gläser füllen, Deckel aufschrauben und die Gläser ca. 10 Minuten auf den Deckel stellen, danach wieder umdrehen.



# 6 Dezember

## Brownie Kuchen (oder auch Omas Weihnachtsschnitten)

500g Butter

400g gemahlene Nüsse

8 Eier

150g Backkakao

300g Schokolade

200g Zucker

50g Mehl

15g Lebkuchengewürz

1Prise Salz

Zubereitung

Die Schokolade wird in einem Wasserbad zusammen mit der Butter aufgelöst, währenddessen werden die Eier zusammen mit dem Zucker schaumig geschlagen.

Wenn die Schokolade vollständig aufgelöst ist, diese ca. 5 Minuten abkühlen lassen, nach und nach zu den Eiern geben und darunter rühren.

Ist die Schokolade vollständig untergearbeitet. Nun wird das Mehl, Gewürze, Backkakao und die gem. Nüsse unter die Eier-Schokoladen Mischung gehoben. Den Teig gebt ihr nun in eine gewünschte Backform und schiebt sie für 25 Minuten in den Ofen. Wenn der Browniekuchen von innen noch etwas saftig ist, ist er perfekt!



# 7 Dezember

## Mandel Florentiner

250 g Butter

250g Zucker

80g Honig

100ml Sahne

600g Mandel (gehackt, Stifte, Blättchen)

250g Mandeln gemahlen

Kuvertüre zum bestreichen

### Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen.

Anschließend mit einem Teelöffel kleine Kleckse auf das mit

Backpapier ausgelegte Blech setzen. Im auf 180° (Umluft 170°)

vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen.

Achtung: Laufen etwas auseinander! Auf dem Blech abkühlen lassen.

Sie sind warm sehr weich!

Nach dem Erkalten die Unterseite mit Kuvertüre bestreichen.





# 8 Dezember

## Zimt Kringel

Mürbeteig

150g Zucker

250g Butter

1Pack. Vanillezucker

350g Mehl

2 Eigelb

1Prise Salz

Füllung

200g gemahlene Haselnüsse

100g Butter

70g Zucker

1 Eiweiß

Für den Mürbeteig Zucker, Butter, Eigelb und Gewürze gut vermischen, Mehl und Backpulver gut mit der Butter-Zucker-Masse vermengen, aber nicht kneten. Ca. 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen (nur bei warmen Temperaturen in den Kühlschrank, dann aber eine Weile vor der Weiterverarbeitung wieder rausnehmen, damit er nicht zu kalt und damit zu fest ist).

Für die Füllung alle Zutaten vermengen. Die Füllung sollte relativ fest sein, dann lässt sie sich besser weiterverarbeiten.

Den Mürbeteig auf einem Bogen Backpapier zu einer rechteckigen Platte ausrollen, die Nussfüllung aufstreichen, sodass am unteren Rand des Rechtecks ein Streifen frei bleibt, dann mithilfe des Backpapiers vom oberen Rand her aufrollen. Den Papierbogen vom oberen Rand her hochziehen und so den Teig aufrollen. Wenn die Rolle geformt ist, ist sie „automatisch“ in Papier eingewickelt. So noch mal schön nachformen, dann ins Tiefkühlfach, dort einige Stunden (evtl. über Nacht) liegen lassen.

Den Ofen auf ca. 180 - 190°C vorheizen. Die Rolle aus dem Gefrierfach nehmen, aus dem Papier wickeln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Scheiben schneiden. Im gefrorenen Zustand geht das besser, ohne dass die Scheiben sich zu sehr verformen.

Die Scheiben auf ein Blech mit Backpapier setzen, noch etwas stehen und auftauen lassen, dann im vorgeheizten Ofen backen, bis sie schön golden und knusprig sind. Die Backdauer ist abhängig von der Dicke der Scheiben, ca. 20 Minuten je Blech.



# 9 Dezember

(Einfach zu machen und einfach himmlisch)

## Schokoladenkipfel

100g gemahlene Mandeln

180g Mehl

80g Zucker

1Prise Salz

50g Backkakao

175g Butter

2 Eigelbe

### Zubereitung

Alle Zutaten mit dem Knethaken gut vermengen. Anschließend noch einmal per Hand durchkneten. Teig in Alufolie wickeln und ca 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend in etwa gleich große, kleine Stücke teilen (eine Hand voll für ca 3-4 Kipfel), Würstchen rollen und zu Kipfeln/Halbmonden formen. Diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 175°C ca 12-18 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und noch vor dem Abkühlen mit Puderzucker und Kakaopulver bestreuen.



# 10 Dezember

Klassisch, lecker und schnell gemacht

## Vanillekipfel

250g Mehl

210g Butter

100g gemahlene Mandeln

80g Zucker

Puderezucker und Vanillezucker zum wenden

## Zubereitung

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit den Puderezucker in eine große, verschließbare Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermengen. Die verschließbare Schüssel ist deshalb so wichtig, weil man evtl. Reste für die nächste Portion Vanillekipferl wieder verwenden kann.

Den Kipfelteig zu Rollen mit einem ungefähren Durchmesser von 4 cm formen. Danach in ca. 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl formen und nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Umlufttherd bei 175 °C ca. 10-15 Minuten backen. Wenn die Kipferl beginnen zu bräunen, sind sie gut.

Die Kipferl nun etwa 3 Minuten kühlen lassen. Dann in die vorbereitete Puderezuckermischung legen und von allen Seiten darin wenden. Sind sie jetzt noch zu warm, zerbrechen sie sehr leicht; sind sie zu kalt, haftet der Puderezucker nicht mehr gut. Am besten immer wieder probieren, ob sie schon fest genug sind.

Tipp: Die Bleche am besten einzeln backen, da sie sonst zu stark abkühlen und man mit dem Wenden nicht nachkommt.

In einer Blechdose sind die Kipferl ca. 6 Wochen haltbar.



# 11 Dezember

## Kinderpunsch

$\frac{1}{2}$  Liter Waldbeertee

$\frac{1}{4}$  Liter Apfelsaft

$\frac{1}{4}$  Liter Holunderbeersaft

8 Nelken

1 Stange Zimt

1 Zitrone

1 Orange

Zucker nach belieben

Den Tee aufbrühen und ca. 8 Minuten ziehen lassen. Ich nehme gerne Waldbeere-Tee, weil der uns hierzu einfach am besten schmeckt. Die Säfte, die Nelken (diese am besten im Teeei), die Zimtstange, den Zitronensaft und Orangensaft dazugeben und erwärmen, aber nicht kochen lassen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Gewürze herausnehmen und den Punsch heiß servieren.

Nach Belieben mit Zucker abschmecken.



# 12 Dezember

## Bratäpfel

4 Äpfel (sei dürfen ruhig etwas saurer sein)

100g Butter

50g Rosinen

50g Nüsse

1EL Zucker

1TLZimt

### Zubereitung

Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. (Apfel ganz lassen)

Butter in einem Topf erhitzen und über die Äpfel (Außenhaut) gießen.

Ins Innere den Zitronensaft träufeln.

### Füllung:

Rosinen, Nüsse sowie Zucker, Zimt mischen und den Apfel damit füllen (Bitte selber abschmecken und je nach Geschmack mit Rosinen oder ohne)

Das Ganze in eine gefettete Auflaufform geben und auf 175°C backen, ca. 40 Minuten.

TIPP: Die Zutaten für die Füllung lassen sich auch variieren, je nach Geschmack mit Lieblingsgelee, Marzipan oder Kokosrapeln



# 13 Dezember

## Herzhafte Kürbiskernkekse

2EL Mehl

2EL Kürbis gemahlen

2EL Butter zimmerwarm

1EL Parmesan

4EL Kürbiskerne ganz

Olivenöl

### Zubereitung

Alle Zutaten, außer Kürbiskerne und Olivenöl, zusammen mit 2 EL warmem Wasser schnell zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 10 Minuten in den Kühlschrank geben.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig dünn ausrollen (ca. 1 cm). Ausstechen und auf das Backpapier legen. Die Kekse mit den Kürbiskernen belegen und mit etwas Olivenöl bestreichen.

Im Ofen 10 bis 12 Minuten knusprig backen.



# 14 Dezember

## Kürbiskernkekse Süß

100g gemahlene Kürbiskerne

275g Mehl

100g Puderzucker

1Prise Salz

Mark einer Vanilleschote

2 Eigelbe

1TL Zimt

5EL Kürbiskernöl

100g Kuvertüre

Marmelade nach belieben

Kürbiskernmehl, Kürbiskernöl, Mehl, Butter, Eigelb, Vanille

Staubzucker und Zimt zu einem Mürbteig verkneten. 1 Stunde kühl  
ruhen lassen.

Ausrollen und beliebige Kekse ausstechen.

Bei 180° ca. 10 Minuten backen.

(Je zwei Kekse mit Marmelade zusammensetzen. Mit Schokoglasur  
überziehen, mit Kürbiskernen verzieren)





# 15 Dezember

Haben wir immer gemacht damit wir nicht das überschüssigen Eiweiß wegschmeißen

## **Kokosmakronen**

200g Kokosraspel

65g Quark

150g Zucker

4 Eiweiß

4TL Zitronensaft oder Bittermandelaroma

Oblaten nach belieben

## Zubereitung

Die Eiweiße ganz steif schlagen. Zucker und Vanillezucker zugeben und weiter steif schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Quark, Zitronensaft oder Bittermandelöl und Kokosflocken unterheben und mit Hilfe von zwei Löffeln auf die Oblaten häufen. Bei 175°C Umluft ca. 10 - 12 Minuten backen.

Diese Kokosmakronen sind durch den Quark supersaftig. Die gelingen immer! Das Rezept ergibt ca. 65 Makronen.





# 16 Dezember

## Spekulatius

225g weiche Butter

210g brauner Zucker

2TL Zimt

$\frac{1}{4}$  TL Nelken, Muskat, Kardamom, Ingwer, Salz, Backpulver

480g Mehl

3EL Milch

Mandelblättchen für das Backblech

## Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Zucker und den Gewürzen cremig rühren. Das Mandelextrakt und die 3 EL Milch zugeben und unterrühren. Nun das Mehl mit dem Backpulver mischen und zu der Masse geben, kurz verrühren. Mit der Händen zu einer Kugel formen, diese in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Ofen auf ca. 180° Grad vorheizen, den Teig teilen und portionsweise auswallen. In Spekulatiusformen geben oder mit anderen Ausstechern nun Motive ausstechen.

Wer mag, kann Mandelblättchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben. Ansonsten die Spekulatius/Plätzchen auf das Backblech geben und je nach Stärke 10 - 15 Min. backen. Auskühlen lassen und in Dosen aufbewahren.

## Anmerkung:

Der Teig bleibt in der Stärke in der man ihn auswallt, er geht kaum in die Höhe. Deshalb ist er auch gut geeignet für Plätzchenaustecker mit "Stanzmotiven" da man nach dem Backen alles gut erkennen kann.



# 17 Dezember

## Saftige Lebkuchen

75 g Butter

125g Zucker

2 Eier

1TL Kakao, Zimt

1Messerspitze Nelkenpulver

100g gemahlene Zitronat

100g gemahlene Orangeat

150g gemahlene Nüsse

125ml Milch

250g Mehl

1Pack. Backpulver

1Flasche Bittermandelaroma

Oblaten und Kuvertüre

## Zubereitung

Den Backofen auf 150°C vorheizen. Butter, Zucker, Eier, Zimt, Kakao und gemahlene Nelke schaumig rühren. Zitronat, Orangeat, Nüsse, Milch, Mehl, Bittermandelaroma und Backpulver gut unterrühren.

Nun ein Backblech mit Backpapier auslegen, darauf die Oblaten verteilen und darauf je 1 EL Teig portionieren. Mit einem feuchten Messer glatt streichen. Auf der mittleren Schiene im Ofen 10 Minuten backen. Die Lebkuchen auskühlen lassen und dann mit der geschmolzenen Kuvertüre bestreichen.



# 18 Dezember

## Weihnachtliche Karamellcreme

500ml Milch

220g Zucker

$\frac{1}{2}$  Mark einer Vanillestange

1Prise Salz

$\frac{1}{2}$  TL Zimt, Kardamom

### Zubereitung

Milch, Zucker Vanille und Salz zum kochen bringen und unter ständigen rühren 40-60 Minuten simmern lassen bis die Masse eingedickt ist.

Nun die Weihnachtlichen Gewürze unterrühren.

In Gläser abgefüllt hält sich die Creme gut 3 Wochen.



# 19 Dezember

## Stollenkonfekt von Omi

100g Rosinen  
50g Orangeat  
50g Zitronat  
100g Mandeln  
100g Marzipan  
150g Zucker  
2 TL Vanillezucker  
1Pack. Backpulver  
2EL Rum (oder Aroma nach Wahl)  
300g Butter  
2 Eier  
600g Mehl  
Zum verzieren  
2TL Vanillezucker  
3EL Puderzucker  
 $\frac{1}{2}$  TL Zimt

### Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Aus dem Teig lange Rollen formen, in Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Die Rollen in 2-3 cm große Stücke teilen. Diese mit Abstand aufs Backblech legen und im auf 180 C° vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen. Wenn sie leicht braun sind, sind sie fertig. Auf ein Kuchengitter zum Auskühlen legen und gleich, solange sie heiß sind, mit dem Zucker-Zimtgemisch bestreuen.



# 20 Dezember

## Spritzgebäck

250g Butter

150g Zucker

1Pack. Vanillezucker

2 Eiweiß

230g Mehl

220g gemahlene Haselnüsse

Zum verzieren

Kuchenglasur

## Zubereitung

Zuerst die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Dann die Eiweiße und die abgeriebene Zitronenschale und danach Mehl und Nüsse unterrühren.

Den fertigen Teig mindestens eine Stunde kühl stellen.

Danach den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel füllen und Stäbchen, Kringel oder "S" auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.

Die Plätzchen in den vorgeheizten Backofen schieben.

Backtemperatur: 175 Grad (Ober-/Unterhitze)

Backzeit: ca. 10 Minuten

Plätzchen danach auf einem Kuchengitter völlig erkalten lassen und mit Schokoglasur verzieren.



## 21 Dezember

### Aprikosen Mandel Berge

100g getrocknete Aprikosen

100g Mehl

1TL Backpulver

50g Zucker

1 Ei

½ Flasche Butter Vanille Aroma

75 g Butter

100g gehackte Mandeln

Zum verzieren

75g Puderzucker

### Zubereitung

Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Alle andern Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Knethaken zu einer homogenen Masse verarbeiten. Zum Schluss die Aprikosenstücke unterkneten.

Teig mit 2 TL in walnussgroßen Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und dieses in den vorgeheizten Backofen schieben bei 180°(Heißluft 160°).

Ca. 13 Min. backen. Erkalten mit Puderzucker bestäuben.



# 22 Dezember

## Schokoladenpralinen

200g Schokolade zartbitter (oder eine ander)

75ml Sahne

25g Butter

3EL Backkakao

### Zubereitung

Schokolade schmelzen - das geht im Wasserbad oder in der Mikrowelle. Butter darauf geben, sie schmilzt in der warmen Schokolade, unterrühren, ebenso die Sahne und Geschmackszutaten nach Wahl. Im Kühlschrank abkühlen lassen (ca. 2h), dann kleine Portionen (ca. 1 TL) abstechen. Rund oder als Nocken formen, im Kakao wälzen und ggf. in Papiermanschetten setzen. Gekühlt aufbewahren und servieren.

### Varianten:

- Weihnachtsgewürze begeben: 1 TL echten Vanillezucker oder Vanille-Extrakt, je 1 MSP Zimt, Kardamom, Nelken, Muskat
- etwas weniger Sahne verwenden, stattdessen 2 EL Orangenlikör und 1 TL abgeriebene Orangenschale zugeben
- 1 TL Ingwerpulver und 3 EL feinst geschnittenen kandierten Ingwer zugeben
- 1/2 TL gemahlene Chili und Chiliflocken nach Geschmack zugeben

Eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Also probiert euch aus und nicht vergessen ein Probeexemplar in der Kita abzugeben. Danke!





# 23 Dezember

## Marzipaneis

125g Marzipan

200ml Schlagsahne

100g Creme fraiche

1 Eiweiß

3 Eigelbe

Nach Belieben 1-2 EL Rosenwasser oder ein paar Tropfen

Bittermandelaroma

Das Marzipan mit etwas Aroma und Rosenwasser (gibt es in der gut sortierten Apotheke) gut pürrieren, am besten mit dem "Zauberstab". Das Eiweiß steif schlagen, ebenso die Schlagsahne.

Die Eigelbe mit etwas Zucker schaumig schlagen, die Marzipanmasse unterrühren und dann die Crème fraîche. Es sollte eine schöne, cremige Masse geben. Danach die Sahne und anschließend das Eiweiß unterheben. Eine hohe Pastetenform oder Auflaufform mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen und mindestens für 6 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Zum Servieren aus der Form ziehen und in Scheiben schneiden. Dazu passt natürlich eine Schokoladensauce. Ich mache aber auch gerne eine Himbeer- oder Mangosauce dazu. Wer mag, kippt sich noch einen kleinen Eierlikör darüber.





# 24 Dezember

## Gebrannte Mandeln

200g ganze Mandeln

200g Zucker

100ml Wasser

1 Pack. Vanillezucker

$\frac{1}{2}$  TL Zimt

## Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Edelstahlpfanne geben und etwas mischen, das Wasser zugeben. Ohne umzurühren zum Kochen bringen. Die Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren auf hoher Stufe weiter kochen, bis der Zucker trocken wird. Dann die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und so lange rühren, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln etwas glänzen.

Dann die Mandeln auf ein Backblech schütten, mit zwei Gabeln auseinander ziehen und abkühlen lassen.

Nun in an den festlich geschmückten Baum setzten und genießen.

Alles liebe eure Betti!