

GEBRANNT MANDELCREME (AUFSTRICH)

Posted on 23. November 2018 by cookieundco



Categories: [Geschenke aus der Küche](#), [glutenfreie Rezepte](#), [Kinder - Rezepte](#), [Konfitüre/ süße Aufstriche](#), [lactosefreie Rezepte](#), [Thermomix](#), [vegane Rezepte](#), [Weihnachten/ Adventszeit](#)

Tags: [einfach](#), [Kinder](#), [Mandeln](#), [schnell](#), [Spekulatius](#), [Thermomix](#), [Vanille](#), [vegan](#), [Zimt](#)

Heute habe ich für euch ein kleines Blitz-Rezept, für eine überraschend leckere und weihnachtliche Köstlichkeit aus gebrannten Mandeln: Eine gebrannte Mandelcreme, die als süßer Aufstrich gedacht ist. Die Zubereitung dauert gerade mal 5 Minuten und herauskommt ein traumhaft leckeres Geschenk aus der Küche, das sogar vegan, milcheiweißfrei, lactosefrei und auch noch glutenfrei ist. Ihr könnt hierfür gerne [selbstgemachte gebrannte Mandeln](#) oder natürlich auch gekaufte verwenden.




Cookie und Co
Einfach lecker backen und kochen

Gebrannte Mandeln gehören zu Weihnachten...

Die gebrannte Mandelcreme schmeckt richtig schön weihnachtlich und eignet sich nicht nur als süßer Aufstrich, sondern auch als Füllung von Gebäck. Gebrannte Mandeln gehören bei und jedenfalls jedes Jahr zu Weihnachten dazu. Meist bereite ich diese inzwischen selber zu. Außerdem finde ich die gebrannte Mandeln auf den Weihnachtsmärkten inzwischen einfach unverschämte teuer! Es ist auch eigentlich ganz einfach, sie selbst herzustellen. Es ist nur etwas Geduld gefragt und ihr müsst dabei bleiben und ein bisschen aufpassen.

Der Vorteil an selbstgemachten gebrannten Mandeln ist nicht nur, dass ihr genau wisst was drin steckt. Denn ihr könnt auch selbst bestimmen, was als Geschmacksträger mit hinein soll. Ich gebe wirklich IMMER meinen [selbstgemachten Vanilleextrakt](#) mit hinein. Das ist ein absolutes MUSS. Und dann kann zum Beispiel auch noch etwas Glühwein oder Likör hinzugegeben werden und natürlich weihnachtliche Gewürze wie Zimt oder Spekulatiusgewürz.

Die ideale last minute Geschenkidee...

Ich finde den Geschmack dieser Gebrannte Mandelcreme jedenfalls sensationell lecker. Besonders in anbetracht der überschaubaren Zutatenliste und der im Prinzip nicht vorhandene Zubereitungszeit. Eigentlich lohnt sich die Bezeichnung Rezept fast gar nicht. Das macht dieses "Rezept" aber zur idealen last minute Geschenkidee für die Weihnachtszeit. Die Menge könnt ihr natürlich locker mindestens verdoppeln. Je nach dem wie viele Gläschen ihr benötigt. Mit den angegebenen Zutaten reicht die gebrannte Mandelcreme entweder für ein mittleres Einmachglas oder 2 kleine Gläser. Ich habe die Creme in zwei von [diesen Gläsern](#) aufgeteilt. Die kleinen Gläschen finde ich nämlich nicht nur super praktisch, sondern sie machen zum Verschenken auch immer etwas her. Und falls ihr jetzt auf dem Geschmack gekommen seid, findet ihr hier noch meine weihnachtliche [Spekulatius-Creme](#)...




Cookie und Co
Einfach lecker backen und kochen

Zutaten für Gebrannte Mandelcreme:

- 200 g [gebrannte Mandeln](#), selbstgemacht oder gekauft
- 50 g Kokosöl (kaltgepresst)
- 1 Prise Salz
- 1/2 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder [gekauft](#)
- 1-2 Msp. Spekulatiuswürz oder Zimt

Gebrannte Mandelcreme zubereiten:

1. Die gebrannten Mandeln in einen (leistungsstarken) Mixer geben und auf höchster Stufe fein mahlen.
2. Anschließend die restlichen Zutaten hinzugeben und solange auf mittlerer Stufe weiter mixen, bis eine cremige Masse entstanden ist.
3. In ein sauberes Glas umfüllen und luftdicht verschließen. Bei nicht zu warmer Zimmertemperatur lagern (Also z.B. nicht in der Nähe der Heizung.). So hält der Aufstrich für mindestens vier Wochen.
4. Falls ihr die gebrannte Mandelcreme verschenken wollt, am besten bis dahin im Kühlschrank aufbewahren.

ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX®:

1. Gebrannte Mandeln in den Mixtopf geben, für 30 Sek./ Stufe 10 zermahlen.
2. Die restlichen Zutaten hinzufügen und für 1 Min./ Stufe 4 cremig rühren.
3. In ein sauberes Glas umfüllen und luftdicht verschließen. Bei nicht zu warmer Zimmertemperatur lagern (Also z.B. nicht in der Nähe der Heizung.). So hält der Aufstrich für mindestens vier Wochen.
4. Falls ihr die gebrannte Mandelcreme verschenken wollt, am besten bis dahin im Kühlschrank aufbewahren.

GEBRANNTA MANDELCREME



- 200 g [gebrannte Mandeln](#), selbstgemacht oder gekauft
- 50 g Kokosöl (kaltgepresst)
- 1 Prise Salz
- 1/2 Tl Vanilleextrakt ([selbstgemacht](#) oder [gekauft](#))
- 1-2 Msp. Spekulatiuswürz oder Zimt

Herkömmliche Zubereitung

1. Die gebrannten Mandeln in einen (leistungsstarken) Mixer geben und auf höchster Stufe fein mahlen.
2. Anschließend die restlichen Zutaten hinzugeben und solange auf mittlerer Stufe weiter mixen, bis eine cremige Masse entstanden ist.
3. In ein sauberes Glas umfüllen und luftdicht verschließen. Bei nicht zu warmer Zimmertemperatur lagern (Also z.B. nicht in der Nähe der Heizung.). So hält der Aufstrich für mindestens vier Wochen.
4. Falls ihr die gebrannte Mandelcreme verschenken wollt, am besten bis dahin im Kühlschrank aufbewahren.

ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX

1. Gebrannte Mandeln in den Mixtopf geben, für 30 Sek./ Stufe 10 zermahlen.
2. Die restlichen Zutaten hinzufügen und für 1 Min./ Stufe 4 cremig rühren.
3. In ein sauberes Glas umfüllen und luftdicht verschließen. Bei nicht zu warmer Zimmertemperatur lagern (Also z.B. nicht in der Nähe der Heizung.). So hält der Aufstrich für mindestens vier Wochen.
4. Falls ihr die gebrannte Mandelcreme verschenken wollt, am besten bis dahin im Kühlschrank

aufbewahren.

Bitte dieses Feld leer lassen

Schließe Dich jetzt über 9.600 Abonnenten an und verpasse kein Rezept.

Alle Rezepte & News Alle Rezepte (wöchentlich) Alle Rezepte (ohne Brot & Brötchen) Nur
Rezepte für Brot & Brötchen Nur Rezepte für Kuchen & Gebäck Thermomix-Rezepte

[Ich erkläre mich einverstanden mit den Datenschutzbestimmungen.](#)

Kostenlos abonnieren