

Rezept:

Gebrannte Mandeln



Zutaten

- * 200g Mandeln
- * 200g brauner Zucker
- * 1 TL Zimt
- * 1 Päckchen Vanillezucker
- * 100ml Wasser

1

Den Zucker mit dem Vanillezucker und dem Zimt vermischen. Dies mit 100ml Wasser in einen großen Topf oder eine großen Pfanne unter Rühren aufkochen. Nun könnt ihr die Mandeln hinzugeben. Unter Rühren so lange kochen, bis die Flüssigkeit komplett eingekocht ist und die Mandeln mit einer kristallinen Zuckerschicht umzogen sind.

2

Zum Karamellisieren werden die Mandeln bei mittlerer Hitze weiter kräftig verrührt. Der Zucker wird nun wieder flüssig und so bekommen die Mandeln eine gleichmäßige braune Karamellschicht. Nun müsst ihr die Mandeln schnell auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen, so dass sie nicht aneinander kleben.



Wir wünschen viel Spaß beim Naschen!