

#1 Gebrannte Mandeln

von Franca



Zutaten:

200 g Mandeln
200 g Zucker
100 ml Wasser
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zimt

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker und Zimt zusammen mit dem Wasser in eine Pfanne geben. Die Mischung zum Kochen bringen und nun die Mandeln hinzufügen.

Unter ständigem Rühren auf hoher Stufe so lange weiter kochen, bis das Wasser vollständig verdampft ist und die Masse trocken wird. Dies kann einige Minuten in Anspruch nehmen. Dann die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und solange rühren, bis der Zucker anfängt zu karamellisieren und die Mandeln leicht glänzen. Dann die Mandeln vom Herd nehmen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und abkühlen lassen.

Tipp: Eignet sich schön verpackt auch gut als Geschenk.