

GEBRANNT E MANDELN

ZUTATEN:

200g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
100 ml Wasser
200g Mandeln
etwas Zimt



ZUBEREITUNG:

Das Wasser in die Pfanne geben. Anschließend den Zucker und den Vanillezucker dazu geben und aufkochen, sodass sich der Zucker vollständig auflöst.

Nun die Mandeln dazugeben und weiter kochen.

Den Zimt nach belieben einrühren.

Die Masse so lange weiter kochen, bis sich das Wasser aufgelöst hat.
Der Zucker legt sich langsam um die Mandeln.

Jetzt muss dieser Zucker nur noch karamellisieren.
Dafür die Mandeln immer wieder wenden.

Die fertigen Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und voneinander lösen.
Sobald sie auskühlen kleben sie sonst zusammen.

LASST ES EUCH GUT SCHMECKEN!