

Mit Gebrannten Mandeln die Weihnachtszeit versüßen

Backblech mit Backpapier richten.

Menge / Zutat	Zubereitung
120 g Wasser 180 g brauner oder weißer Zucker 1 EL Vanillezucker ½ TL Zimt	Zutaten in einer Schüssel mischen. Zuckermasse in eine beschichtete Pfanne geben, erwärmen, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben.
200 g Mandeln, ungeschält	Mandeln in die Pfanne hinzugeben und alles mischen bis sich der Zucker mit den Mandeln verbunden hat (einkochen). Der Zucker wird klumpig. Weiter erhitzen, bis sich der Zucker wieder löst und die Mandeln glänzen. Ein leichter „verbrannter“ Geruch entsteht. Dann sind sie fertig. Mandeln auf das vorbereitete Backblech mithilfe einer Gabel verteilen und abkühlen lassen. Servieren oder Portionieren zum Verschenken.

Produkt-Infos

Arbeitsaufwand ca. 20 min.

Achtung Zucker wird sehr heiß. Mandeln dürfen nicht anbrennen.

Pfanne nach Benutzung nochmal mit Wasser füllen und kochen lassen. Somit kann die Pfanne gut gereinigt werden.