



Gebrannte Mandeln



 **Arbeitszeit:** ca. 25
Minuten

 **Koch- & Backzeit:**

 **2-3 Portionen**

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 200g ganze Mandeln
- 200g Zucker
- 100ml Wasser
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt gemahlen

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Edelstahlpfanne geben und miteinander mischen, Wasser hinzugeben und ohne Umrühren zum Kochen bringen.

Die Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren auf hoher Stufe weiter kochen, bis der Zucker trocken wird.

Dann die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und so lange rühren, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt, und die Mandeln mit dem Karamell überzogen sind.

Anschließend die Mandeln auf ein Backblech schütten, mit zwei Gabeln auseinander ziehen und abkühlen lassen.

