

Gebrannte Mandeln

Wie auf der Kirmes oder auf dem Weihnachtsmarkt!

Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Edelstahlpfanne geben und etwas mischen, das Wasser zugeben. Das Ganze - ohne umzurühren - zum Kochen bringen. Die Mandeln dazugeben und unter ständigen Rühren auf hoher Stufe weiter kochen, bis der Zucker trocken wird. Dann die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und solange rühren, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt und die Mandel etwas glänzen. Dann die Mandeln auf ein Backblech schütten. Die Mandeln mit zwei Gabeln auseinander ziehen und abkühlen lassen.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 1 Portionen:

200 g Mandel(n)
200 g Zucker
100 ml Wasser
1 Pck. Vanillezucker
½ TL Zimt

Verfasser: rosenbluete25