

GEBRANNTE MANDELN

Sie brauchen

- ☆ 200 g ganze Mandeln
- ☆ knapp 200 g Zucker
- ☆ 100 ml Wasser
- ☆ 2 Päckchen Vanillezucker
- ☆ 1 gestrichener TL Zimt

So gehts

Zwei Päckchen Vanillezucker mit normalem Zucker auf 200 g auffüllen. Zusammen mit dem Zimt und 100 ml Wasser in einer Pfanne aufkochen. Dabei nicht umrühren. Wenn die Masse kocht, die Mandeln hinzugeben und unter ständigem Rühren auf der höchsten Stufe weiterkochen. Sobald die Zuckermischung trocken wird, die Temperatur auf die mittlere Stufe regeln. Weiterrühren, bis der Zucker zu schmelzen beginnt und die Mandeln leicht glänzen.

Die Mandeln auf Backpapier geben, mit zwei Gabeln trennen und auskühlen lassen.

