

Gebrannte Mandeln selber machen ist gar nicht schwer

Für eine Portion brauchst du:

- 200 g Mandeln mit Schale
- 100 ml Wasser
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL gemahlene Zimt

1. Zuerst bereitest du in deiner Nähe ein Backpapier vor, auf das du die Mandeln nach dem Karamellisieren legen kannst.
2. Dann gibst du Wasser, Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine große Pfanne und lässt es gut aufkochen.
3. Jetzt gibst du die Mandeln dazu und rührst sie unter.
4. Nun lässt du alles zusammen bei mittlerer bis starker Hitze 6 - 8 Minuten kochen, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist. Dabei musst du unbedingt mehrmals mit einem Holzlöffel umrühren, damit die Mischung nicht anbrennt.
5. Sobald die Flüssigkeit verdampft, musst du ständig gut rühren. Jetzt kristallisiert der Zucker und überzieht die Mandeln mit der Karamell-Schicht.
6. Am Schluss legst du die Mandeln auf das Backpapier und trennst sie mit zwei Gabeln voneinander, damit sie nicht zusammen kleben. Nun müssen sie nur noch trocknen und abkühlen.

Guten Appetit!

