

Gebraunte Mandeln



©ab-in-die-BOX.de



ZUTATEN

200g Mandeln

150g weißer Zucker

ca. 50-100ml Wasser

1TL Zimt o.ä. Gewürz

TIPP

Sonnenblumenkerne und andere Nüsse lassen sich so ebenso karamellisieren!

CA. 5 MIN

Vorbereitung

CA. 10 MIN

Arbeitszeit

CA. 15 MIN

Gesamtzeit

ZUBEREITUNG

1. Wasser, Zucker und Gewürze in die noch kalte Pfanne geben. Sobald das Wasser kocht, die Mandeln hinzugeben und Temperatur mindern
2. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen und rühren, bis nach und nach das Wasser verdunstet ist
3. Sobald der Zucker an den Mandeln haftet und beginnt, sich wieder zu verflüssigen, die Pfanne vom Herd nehmen und die Mandeln auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Vorsicht! Heiß!
4. Die fertigen Mandeln etwas abkühlen lassen und noch warm oder ganz erkaltet genießen



Guten Appetit und viel Freude beim Nachmachen wünscht