

Gebrannte Mandeln

21

Küchenutensilien:

- Beschichtete Pfanne
- Pfannenwender
- Backpapier
- Waage
- Messbecher
- ggf. Tüte und Schleifenband zum Verpacken

Zutaten:

- 200g Mandeln
- 250ml Wasser
- 125g Zucker
- ein bisschen Zimt

Zubereitung:



Alle Zutaten in eine Pfanne geben und aufkochen.

Danach auf mittlere Hitze runterstellen und unter ständigem Umrühren köcheln lassen.





Ist die Flüssigkeit verkocht, entsteht ein „krümmeliger“ Zuckerrest. Nun ist es wichtig, die Mandeln dauerhaft umzurühren.

Den Zucker karamellisieren lassen, bis die gewünschte Optik (Mix aus glasig und Zuckerkristallen) erreicht ist. Dies dauert nur wenige Minuten.



Die Mandeln auf ein Backpapier ausschütten und mit einer Gabel o.ä. verteilen. **Achtung, die Mandeln sind sehr heiß!**
Auskühlen lassen!

Nun können die Mandeln hübsch verpackt oder selbst genascht werden. Guten Appetit! 😊

Idee von: Katharina Möllers (Motopädin)