

Gebrannte Mandeln

Zutaten

- 50 ml Wasser
- 65 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt
- 200g Mandeln, ungeschält
- etwas Butter

Zubereitung

1. Eine beschichtete Pfanne erhitzen.
2. Das Wasser zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zimt in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen.
3. Die Mandeln hinzugeben, Stetig rühren. Der Zucker fängt dann an zu trocknen und zu krümeln. Weiterrühren bis der Zucker wieder schmilzt und beginnt, Fäden zu ziehen.
4. Die Mandeln auf ein gefettetes Backblech geben und voneinander trennen, damit keine Klumpen entstehen. Vollständig abkühlen lassen. **FERTIG!**

