Gebrannte Mandeln

Von steffis sweetkitchen

Mega einfach und geling sicher. Wie auf dem Weihnachtsmarkt!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**20 min**	**n/a**	**25 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

200 g	ganze Mandeln
100 g	Wasser
100	Zucker
1 Prise	Zimt
	Salz
	wer möchte noch etwas Vanille Paste

Werkzeuge

- Waage
- Topf

Zubereitung

01 Alle Zutaten in eine beschichtete Pfanne geben,

02 alles aufkochen lassen

03 Die Mandeln hinzufügen und einmal umrühren

04 Die Mandeln im Auge behalten und ab und zu umrühren.

05 Wenn das Wasser langsam verkocht ist, immer mehr rühren, es darf nichts ankleben.

06 So lange weiter rühren, bis alles Wasser verkocht ist.

07 Die Mandeln werden dann etwas Matt/Stumpf aussehen, das ist normal und richtig so.

08 Die Hitze jetzt runter stellen und immer weiter rühren.

09 Nach einer weile werden die Mandeln wieder schön glänzen. Noch kurz weiter rühren

10 Die Mandlen dann auf Backpapier geben und komplett auskühlen lassen.

11 Mandeln dann von einander trennen und genießen.