



Gebrannte Mandeln mit wenig Zucker

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 0 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200 g Mandel(n), ganz, ungeschält

50 ml Wasser

50 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

½ TL Zimt

Butter, zum Einfetten

NÄHRWERT

Calories: 1597 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Eine beschichtete Pfanne heiß werden lassen.

Das Wasser zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Zimt aufkochen lassen.

Die Mandeln hinzugeben und unter Rühren weiter kochen lassen. Der Zucker beginnt zu trocknen und es wird "krümelig". Immer weiter rühren! Bis der Zucker wieder zu schmelzen beginnt und Fäden zieht.

Auf ein, mit etwas Butter eingefettetes, Backblech schütten. Sofort damit beginnen, die Mandeln (bei mir klappt es am besten mit 2 Gabeln) zu trennen, damit sie nicht als ein Klumpen zusammenhaften bleiben.

Auf dem Backblech vollständig abkühlen lassen.

Mein Tipp:

Das gebutterte Backblech dient auch dazu, dass die gebrannte Mandeln hinterher nicht so stark verkleben.