

Gebrannte Mandeln

Zutaten

100g Mandeln ganz, mit Schale

88gr Zucker

50ml Wasser

½ TL Vanillezucker

½ TL Zimt

Zucker, Vanillezucker, Zimt und Wasser in einen Topf oder eine Pfanne geben (ich fand den Topf praktischer, weil er höher ist) geben und das Ganze bei voller Hitze zum Kochen bringen.

Die Mandeln dazugeben und die Hitze auf die Hälfte reduzieren.



Jetzt heißt es rühren, rühren, rühren! So haben Zucker und Mandeln keine Möglichkeit anzubrennen. Das macht Ihr solange, bis der Zucker "trocken" wird.



Jetzt die Hitze auf niedrig stellen und weiter rühren bis sich der Zucker wieder verflüssigt und die Mandeln glänzen.



Auf Backpapier geben und mit einer Gabel auseinanderziehen, so dass alle Mandeln einzeln liegen, abkühlen lassen. Am besten luftdicht verschlossen lagern, damit sie nicht klebrig werden.

Die Zubereitung ist mit einem Elektroherd gemacht worden. Bitte beachtet, dass Ihr bei einem Gasherd die Hitze anders regulieren könnt und Ihr eventuell die Hitze erst später runter schaltet.



Keine Sorge um den Topf, einfach warmes Wasser und Spüli hineingeben und einen Moment stehen lassen, der Zucker löst sich komplett.