



Weihnachtsmandeln



Weihnachtsmandeln

Gebrannte Mandeln

Zutaten für 100 Gramm: Zubereitung

100 g ganze Mandeln
60 g Zucker
50 ml Wasser
1 Prise Zimt, gemahlen
nach Bedarf Vanillearoma

Zubereitungszeit:

ca. 15 Minuten

1. Das Wasser zusammen mit dem Zucker, dem gemahlene Zimt und dem Vanillearoma in einer Pfanne aufkochen.
2. Die Mandeln zu der kochenden Flüssigkeit geben und die Masse einkochen lassen. Ist das Wasser verkocht, wird der Zucker wieder feinkörnig und es entsteht Karamell.
3. Die Mandeln mit dem Zucker ständig umrühren, damit das Karamell nicht verbrennt.
4. Ist der gesamte Zucker zu Karamell geschmolzen und sind die Mandeln vollständig ummantelt, sind die Mandeln fertig. Da Karamell sehr heiß und klebrig ist, verteilen Sie die Mandeln zum Auskühlen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech. Dies verhindert auch ein späteres Aneinanderkleben.
5. Die ausgekühlten Mandeln luftdicht abpacken.

❧ Guten Appetit ❧