

Gebrannte Mandeln

-wie vom Weihnachtsmarkt-

Zutaten:

- 200g Mandeln,
- 200g Zucker,
- 1/2 TL Zimt,
- 1 Pck. Vanillezucker,
- 100 ml Wasser



Rezept:

1. Den Zucker, Zimt und Vanillezucker miteinander vermengen.
2. Alles in eine Pfanne geben und mit dem Wasser mischen.
3. Das Ganze zum Kochen bringen. Dabei nicht rühren.
4. Dann die Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren bei hoher Temperatur weiter kochen, bis der Zucker ganz trocken ist.
5. Dann die Temperatur reduzieren und weiter rühren. So lange, bis der Zucker zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzen.
6. Die Mandeln jetzt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen, sie mit Löffeln oder Gabeln auseinanderziehen und trocknen lassen. Fertig!

Guten Appetit!!

(Quelle: <https://vintage-diary.com/gebrannte-mandeln-wie-vom-weihnachtsmarkt/>)