gebrannte Mandeln

Kategorie: Nachspeise
Zubereitungszeit : 30 min
Portionen: beliebig

Zutaten:

- 1 kleine Tasse Wasser
- 375 g Zucker
- 1 Tüte Vanillezucker
- 1 EL Zimt
- 400 g Mandeln

Beschreibung:
Wasser, Zucker, Vanillezucker und Zimt aufkochen und anschließend die Mandeln hinzugeben.
Rühren bis die Flüssigkeit zu einer trockenen Masse wird.
Weiter Rühren bis die trockene Masse sich wieder verflüssigt und sich karamellisierend um die Mandeln legt.
Alles auf ein Backblech geben und mit einem Löffel auseinander klopfen.
Topf anschließend in KALTEM Wasser einweichen.

Notizen: