



Gebrannte Mandeln

Zuatten

85 g Zucker

75 ml Wasser

2 g Zimt

150 g Mandeln, in Haut

1 Prise(n) Bourbon-Vanille, gemahlen

Zubereitungszeit: 5 Min.

Kochzeit: 15 Min.

Gesamtzeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3

Zubereitung

1. Zucker, Zimt und Bourbon-Vanille in eine ausreichend große Pfanne geben und mit Wasser mischen. Die Masse zum Kochen bringen und so lange köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mandeln hinzugeben.

2. Unter ständigem Rühren so lange bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist (dauert etwa 10 Min.). Am Pfannenboden und auf den Mandeln entsteht eine weiße Schicht. Die Mandeln weiter rühren, bis sich die matte Zuckerschicht löst und sie zu glänzen beginnen. Die Temperatur nicht zu hoch drehen, da der Zucker schnell verbrennt.

3. Zum Abkühlen auf ein Stück Backpapier geben und weiterbewegen, damit sie nicht zusammenkleben.

4. Tipp: Zuckerreste an Löffel und Pfanne gehen leicht ab: einfach Wasser in die Pfanne füllen, den Löffel

hineinlegen und aufkochen.