Gebrannte Mandeln aus der Heißluftfritteuse

Die gebrannten Mandeln aus der Heißluftfritteuse sind eine leckere Knabberei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 2 min

Koch/Backzeit: 18 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

200 g	Mandeln
70 g	Feinkristallzucker (oder brauner Zucker)
1 Packung	Vanillezucker
0.5 TL	Zimt (gemahlen)
30 ml	Wasser

Zubereitung

1. Die **gebrannten Mandeln aus der Heißluftfritteuse** sind im Handumdrehen zubereitet. Dafür die Mandeln mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und Wasser in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Heißluftfritteuse mit auf 180 °C vorheizen und den Boden vom Frittierkorb mit Backpapier belegen. Die Mandeln für zirka 15-18 Minuten backen. Während der Backzeit mehrmals umrühren und schütteln damit die Mandeln nicht anbrennen.

Unsere Empfehlung
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL
hier bestellen



Tipp

Je nach Heißluftfritteuse kann die Backzeit variieren. Häufig einen Blick auf die Mandeln richten, damit sie nicht zu dunkel werden und nichts anbrennt.