Gebrannte Mandeln

Die gebrannten Mandeln sind eine willkommene Knabberei zur Adventszeit. Das schnelle Rezept ist kinderleicht in der Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

100 ml	Wasser
125 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
0.5 TL	Zimtpulver
200 g	Mandeln (ungehäutet)

Zubereitung

1. Für die gebrannten Mandeln ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Dann das Wasser in eine große Pfanne geben, Zucker, Vanillezucker und Zimtpulver hinzugeben und aufkochen.
3. Die Mandel einrühren und bei starker Hitze 6-8 kochen bis die Flüssigkeit verdampft ist.
4. Die Hitze reduzieren und weiterrühren bis der verflüssigte Zucker die **Mandeln** gleichmäßig umhüllt hat.
5. Die Mandeln auf das Blech leeren, mit zwei Gabeln trennen und abschließend abkühlen lassen.

Tipp

Die Mandeln schmecken noch leicht lauwarm am besten. In einer luftdicht verschlossenen Dose kann man die Mandeln noch einige Tage haltbar aufbewahren.