



Gebrannte Mandeln

Der Klassiker vom Weihnachtsmarkt gelingt mit unserem Rezept ganz einfach zu Hause. Hübsch verpackt sind die Mandeln auch eine tolle Geschenkidee.

ZUTATEN

200 g Mandeln
200 g Zucker
100 ml Wasser
1 Päckchen Vanillezucker
0,5 Teelöffel Zimt



ZUBEREITUNG

Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Edelstahlpfanne geben und mischen. Wasser hinzufügen und ohne umzurühren zum Kochen bringen. Die Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren auf hoher Stufe weiter kochen, bis der Zucker trocken wird. Dann die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und so lange rühren, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln etwas glänzen. Dann die Mandeln auf ein Backblech schütten, mit zwei Gabeln auseinander ziehen und abkühlen lassen.