

# Gebrannte Mandeln

- 200g Mandeln
- 200g Zucker
- 100ml Wasser
- Zimt (gemahlen), Vanillezucker
- Pfanne
- Backpapier



Es ist eigentlich egal, ob Mandeln mit Haut oder ohne Haut, ob Rohrzucker oder weißer Zucker. Wir haben erstmal die Haut abgemacht (mit kochendem Wasser übergießen, 3 min warten, Haut geht dann fast von selbst ab) und Rohrzucker genommen. Lecker!

Zucker und Wasser werden in die Pfanne gegeben und erhitzt. Dann kommen die Mandeln dazu und es wird immer mal umgerührt. Bis...



...der Zucker krümelig wird. Nun muss intensiver gerührt werden. Es soll nicht anbrennen, aber...



...der Zucker muss nun karamellisieren, also schmelzen...



Wenn kein trockener Zucker mehr zu sehen ist, werden alle Mandeln auf ein Backpapier geschüttet und breitgestrichen.



**Die abgekühlten Mandeln werden noch etwas auseinandergebrochen und in luftdichte Gefäße verpackt. Guten Appetit!**

