

„Gebrannte Mandeln“

Zutaten:

120 g Zucker
100 ml Wasser
1 Pck. Vanillinzucker
½ TL Zimt
1 Prise Kardamom



Zucker, Wasser, Vanillinzucker und Gewürze in die Pfanne oder den Topf geben. Zuckerwasser zum Kochen bringen, bis der Zucker im Wasser gelöst ist. Mandeln hinzugeben. Zum Karamellisieren sollte die Temperatur im Topf jetzt mindestens 150 Grad betragen.

Verrühre die Mandeln mit der Zuckermasse, sodass sie überall gleichmäßig damit bedeckt sind.

Achtung! Der Zucker brennt leicht an. Es ist wichtig, ihn zusammen mit den Mandeln immer wieder zu bewegen. Unter Rühren die Mandeln solange rösten bis das komplette Wasser verdampft ist und sich um die Mandeln eine matte Zuckerschicht bildet.

Nach einiger Zeit löst sich die matte Zuckerschicht und der Zucker karamellisiert. Dieser Vorgang kann bis zu 7 - 8 Minuten dauern. **Achtung:** Nicht zu dunkel werden lassen da das Karamell sonst bitter schmeckt.



Die Mandeln auf ein vorbereitetes Stück Backpapier breit verteilen. Komplette erkalten lassen. Damit die Mandeln nicht haften bleiben, das Backpapier mit etwas Öl bestreichen. Mit genügend Abstand verteilen; so verklumpen sie nicht.

Guten Appetit 😊