

Gebrannte Mandeln



Zutaten:

- 200 g süße Mandeln
- 100 g Zucker
- 1 Tüte Bourbonvanille Zucker
- ½ TL Zimt
- 100 ml Wasser

Zucker, Vanillezucker, Wasser und Zimt in einer Pfanne erhitzen, Mandeln hinzugeben und das Wasser verkochen lassen.

Beim Karamellisieren (die Mandeln werden anfangs weiß) immer wieder mit einem Holzlöffel umrühren.

Nach dem Karamellisieren die Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und vereinzeln. Die Hitze der Herdplatte bitte an den Karamellisierungsprozess anpassen 😊

Die selbst gebrannten Mandeln schmecken warm genauso gut wie auf dem Weihnachtsmarkt.

Gleichzeitig ist es auch eine gute Idee, um lieben Menschen eine kleine Weihnachtsfreude zu bereiten.