

M40: Rezept gebrannte Mandeln

Rezept gebrannte Mandeln



Mandeln kochen mit Zucker und Wasser



Wasser ist verkocht, Mandeln sind karamellisiert

alle Bilder von K: Fischer.

Zutaten:

- 1 Tasse Mandeln
- 1 Tasse Zucker
- ½ Tasse Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas Zimt



gebrannte Mandeln kühlen ab auf dem Backpapier

Das Wasser mit dem Zucker, Vanillezucker und Zimt in einer beschichteten Pfanne aufkochen lassen und anschließend die Mandeln zugeben. Unter ständigem Rühren weiterkochen, bis das Wasser verdampft ist. Die Temperatur herunterschalten und weiterrühren, bis der Zucker anfängt zu karamellisieren und die Nüsse umzogen hat. Die Mandeln anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, voneinander trennen und abkühlen lassen.