

Gebrannte Mandeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Mandeln, 200 ml Wasser, 2 Päckchen Vanillezucker, 2 Teelöffel Zimt.

Die Zubereitung:

Zucker, Wasser und Vanillezucker in einer beschichteten Pfanne verrühren. Ca. 10 Minuten auf großer Stufe aufkochen und zwischendurch immer rühren. Danach Zimt zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Mandeln zufügen und so lange rühren, bis die Mandeln karamellisieren.