

Gebrannte Mandeln (mal anders) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Packungen Mandeln (ungeschält), 500 gr Zucker, 250 ml Wasser, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Esslöffel Kakao, 1-2 Teelöffel Zimt, 2-3 Esslöffel Rosenwasser.

Die Zubereitung:

Zucker mit dem Wasser aufkochen, danach alle Zutaten (Rosenwasser gibt es für kl. Geld in der Apotheke; man sollte es aber nicht weglassen) nacheinander rein und mit einem Schneebesen kräftig zu einer glatten Masse rühren. Wenn die Masse schön dickflüssig ist, die Mandeln zugeben und bei kleiner Flamme ca. 15 Minuten kochen lassen, aber öfters umrühren (Vorsicht bei Ceranfeldern wegen des Zuckers).

Danach in ein grobes Sieb gießen, am besten mit untergelegtem Zeitungspapier (schont den Abfluss).

Die noch heißen Mandeln auf ein Backblech mit untergelegtem Backpapier und bei 200 Grad in den Ofen, dabei mehrfach wenden, so für ca. 10 Minuten....

Schon jetzt geht ein Duft durchs Haus, dass jeder Richtung Küche kommt (garantiert). Backblech aus dem Ofen holen und abkühlen lassen, dabei mehrfach wenden, damit die Mandeln nicht aneinander kleben.