

Gebrannte Mandeln



Wie auf dem Weihnachtsmarkt

Zubereitungszeit: 10 min

Wartezeit:

Backzeit: 30 min

ZUTATEN

500 g Mandeln
250 g Zucker
125 ml Wasser
3 TL Vanillezucker
1 TL Zimt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Mandeln auf ein Backblech schütten und für 20-30 Minuten in den Backofen

geben.

3. Danach die Mandeln mit dem Zucker und dem Wasser in eine tiefe Pfanne geben.
4. Aufkochen lassen und solange rühren, bis das Wasser verkocht ist und sich eine Kruste um die Mandeln bildet. Dann Vanillezucker und Zimt dazu geben unditerrühren, bis die Kruste beginnt zu glänzen,
5. Die heißen Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und auskühlen lassen.