



Schritt 1:

Die Mandeln in eine Pfanne geben. Zucker, Wasser und eine Prise Salz in die Pfanne zu den Mandeln geben. Wenn du Zimt magst, kannst du auch den Zimt hinzufügen.

Schritt 2:

Die Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen. Der Zucker wird schmelzen und sich mit dem Wasser verbinden, dabei entsteht ein Sirup. Rühre weiter, bis der Sirup dickflüssiger wird und die Mandeln umhüllt.

Schritt 3:

Sobald der Sirup anfängt, sich zu einem zähen Karamell zu verwandeln (dauert ca. 5-10 Minuten), reduziere die Hitze und rühre weiter. Der Zucker wird dann kristallisieren und die Mandeln bekommen ihre charakteristische "gebrannte" Oberfläche. Die Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und leicht auseinanderziehen, damit sie nicht zusammenkleben. Lass sie vollständig abkühlen.

Gebrannte Mandeln

Zutaten:



- 200 g ungeschälte Mandeln
- 200 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker (oder 1 TL Vanilleextrakt)
- 1 TL Zimt