

Gebrannte Mandeln



200 g Mandeln ungeschält
150-200 g Zucker hier Rohrohrzucker
100 ml Wasser
2 TL gebrannte Mandeln Gewürz

Alternative zum gebrannte Mandeln Gewürz

Ceylon Zimt, Vanillezucker

Vorbereitung

1. Backblech mit Backpapier bereit legen.

Zubereitung

1. Wasser, Zucker, Mandeln und Gewürz in die Pfanne geben und gut verrühren.
2. Auf hoher Hitze unter Rühren aufkochen lassen!
3. Sobald die Masse anfängt zu kochen, Hitze etwas reduzieren und weiter rühren.
4. Nun verdampft das Wasser nach und nach und die Masse wird immer zäher - wichtig ist, immer weiter rühren, damit nichts anbrennt!
5. Nach ca. 10-15 Minuten ist das Wasser verdampft und alles ist krümelig. Jetzt die Hitze wieder leicht erhöhen und weiter rühren bis der Zucker erneut anfängt zu schmelzen.
6. Jetzt nicht den gesamten Zucker schmelzen lassen, sondern nur soweit, bis alle Mandeln einen leichten Glanz haben.
7. Auf das Backpapier stürzen und auskühlen lassen.