

Gebrannte Mandeln

200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zimt
200 g Mandeln (mit Haut)

Zubereitung

- 1 Zucker, Vanillezucker, Zimt und 100 ml Wasser in einer beschichteten Pfanne aufkochen. Mandeln dazugeben und bei starker Hitze unter ständigem Rühren so lange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
- 2 Sobald der Zucker kristallisiert und die Mandeln mit einer trockenen Schicht überzieht, Herd auf mittlere Hitze herunter stellen. So lange rühren, bis der Zucker beginnt zu karamellisieren und die Mandeln leicht glänzen.
- 3 Gebrannte Mandeln sofort auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und mithilfe zweier Gabeln voneinander trennen. Auskühlen lassen.
- 4 Haltbarkeit: Lufdicht verpackt halten sich gebrannte Mandeln ca. 3-4 Wochen.
- 5 Geheimtipp: Gib beim Rösten 1 Prise Salz dazu - passt hervorragend zum Aroma von Mandeln und Zucker und macht das Endergebnis noch feiner im Geschmack.
- 6 Gebrannte Mandeln kannst du nach Herzenslust verfeinern, zum Beispiel mit Sternanis, Lebkuchengewürz, gemahlenem Ingwer oder Kardamom. Wer es ausgefallener mag, kann den Zuckermandeln mit Chiliflocken, Kokosraspel oder Meersalz den letzten Feinschliff verpassen.