

Gebrannte Mandeln:

Zutaten:

200 g Zucker
8 EL Wasser
400 g ganze Mandeln mit Schale
4 Päckchen Vanille Zucker
1/2 EL gemahlener Zimt

So werden sie zubereitet:

Zucker, Wasser und Mandeln in einer Pfanne mischen und unter Rühren aufkochen. So lange rühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist und sich der Zucker um die Mandeln bildet. Vanille Zucker und Zimt unterrühren und sofort auf ein Stück Backpapier geben, bevor der Zucker wieder flüssig wird. Die Mandeln erkalten lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen!!!

