

# Gebrannte Mandeln

Für 3 Portionen (300g):

120 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

$\frac{1}{2}$  TL Zimt

200 g geschälte Mandeln

1. Schritt:

Zucker, 100 ml Wasser, Vanillezucker und Gewürze abwiegen und in die Pfanne oder einen Topf geben. Die Pfanne sollte einen hohen Rand haben, alternativ lieber einen Topf verwenden.

2. Schritt

Zuckerwasser zum Kochen bringen und solange kochen bis der Zucker im Wasser komplett gelöst ist. Mandeln hinzugeben. Zum Karamellisieren sollte die Temperatur im Topf jetzt mindestens 150 °C betragen – sonst tut sich leider gar nichts. Verrühre die Mandeln mit der Zuckerreste, sodass sie überall gleichmäßig damit bedeckt sind.



3. Schritt:

Nach einiger Zeit löst sich die matte Zuckerschicht und der Zucker karamellisiert. Dieser Vorgang kann bis zu 8 Minuten dauern. **Achtung: Nicht zu dunkel werden lassen da das Karamell sonst bitter schmeckt.**

4. Schritt:

Die Mandeln direkt auf ein vorbereitetes Stück Backpapier breit verteilen. Kompletterkalt lassen. Damit die Mandeln nicht haften bleiben, das Backpapier mit etwas Öl bestreichen. Mit genügend Abstand verteilen; so verklumpen sie nicht.

