

Gebrannte Mandeln



Süße Verführung mit Suchtgefahr: Türchen Nr. 18

Zutaten (für 4 Tüten)

600 g ganze Mandeln (ungeschält)

150 ml Wasser

150 g Zucker

3 Päckchen Vanillezucker

1 EL Zimt

etwas Butter

Zubereitung

1. Eine beschichtete Pfanne heiß werden lassen und darin das Wasser zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker und Zimt aufkochen.
2. Die ganzen Mandeln hinzugeben und alles unter stetigem Rühren bei mittlerer Hitze weiterköcheln lassen.
3. Wenn der Zucker beginnt, krümelig-trocken zu werden,iterrühren, bis dieser wieder schmilzt.
4. Die Mandeln auf ein mit etwas Butter eingefettetes Backblech (alternativ ein Blech mit Backpapier) geben und diese umgehend mit zwei Gabeln voneinander trennen und auskühlen lassen.
5. Die ausgekühlten gebrannten Mandeln in weihnachtliche Tütchen geben.

Verfasser: Sarah Flieshardt