

Gebrannte Mandeln

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Geschälte Mandeln	200 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	125 ml
Feinkristallzucker	180 g
Zimtpulver	½ Teelöffel

Zubereitung:

Alles (außer die Mandeln) in einer Pfanne zum kochen bringen, Mandeln zu geben und immer rühren. Wenn es trocken wird und keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, muss immer weiter gerührt werden, der Zucker karamelisiert dann. Dann ca. 3 - 5 Minuten auf Backpapier abkühlen lassen und mit einer Gabel die einzelnen Mandeln auseinander machen. FERTIG!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-800-Gebrannte-Mandeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at