

Gebrannte Mandel (4 Portionen)

| *Zubereitungszeit: ca. 20min* |



Zutaten :

- 200g ungeschälte Mandeln
- 200g Zucker (am besten weißer)
- 100ml Wasser

Gewürze

(optional) :

- Zimt
- Gemahlene Vanille
- Kakao
- Lebkuchengewürz

Und so geht's:

Zuerst das Wasser zusammen mit dem Zucker und den Gewürzen in die kalte Pfanne geben. Anschließend bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald das Zuckerwasser kocht die Mandeln hinzugeben. Nun köcheln lassen bis das Wasser verdampft ist und der Zucker flüssig und dunkel wird. Wichtig dabei immer Umrühren. Wenn sich der Zucker krümelig um die Mandeln legt, die Pfanne vom Herd ziehen und die Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech verteilen.