



Gebraunte Mandeln



200 g ganze Mandeln

200 g Zucker

100 ml Wasser

1 Pck. Vanillezucker

1/2 TL Zimt

Zubereitung

Vanillezucker, Zimt und Zucker in eine Pfanne geben, ein wenig mischen und das Wasser dazu gießen. Die Mischung, ohne dabei zu rühren aufkochen. Dann die Mandeln hinzufügen und unter ständigen Rühren so lange auf hoher Stufe so lange weiter kochen, bis der Zucker trocken wird. Danach auf mittlere Temperaturstufe stellen und weiter umrühren, bis der Zucker leicht anfängt zu schmelzen und die Mandeln anfangen leicht zu glänzen. Anschließend den Inhalt der Pfanne auf ein Backblech schütten und die Mandeln auseinander ziehen (am Besten nimmt man 2 Gabeln dazu) und abkühlen lassen.