

Gebrannte Mandeln

Zutaten:

200 g ganze Mandeln

200 g Zucker

100 ml Wasser

Zimt

Zubereitung:

Alles in einem Topf geben und aufkochen. Auf mittlere Stufe hinunter schalten und solange köcheln lassen, bis der Zucker trocken wird (zwischendurch immer wieder umrühren).

Wieder die Herdplatte auf die höchste Stufe schalten und die ganze Zeit rühren, bis der Zucker wieder flüssig wird. Sobald die ersten Mandeln knacken und es anfängt leicht angebrannt zu riechen, müssen die Mandeln sofort auf einem Stück Backpapier großflächig verteilt werden. Abkühlen lassen.

Den leeren Topf einfach mit kaltem Wasser befüllen und ca. ½ Stunde stehen lassen, dann hat sich der Zucker gelöst