Gebrannte Mandeln aus der Heißluftfritteuse

Zutaten

- 200 g Mandeln
- 80 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker

Arbeitszeit:	ca. 2 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 21 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 23 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Mandeln mit dem Zucker, Vanillezucker und Wasser in eine Schüssel und verrühre alles gut.
2. Lege deinen Airfryer mit Backpapier aus. Gib die Mandelmischung darauf.
3. Backe die Mandeln zunächst 15 Minuten bei 180°C im Airfry Programm. Rühre dabei alle 4-5 Minuten um, damit sie nicht anbrennen.
4. Backe die Mandeln dann bei 200°C für weitere 6 Minuten. Rühre dabei nach 3 Minuten noch mal um.

Du hast Lust auf weitere Weihnachtsmarkt Rezepte für deinen Airfryer? Dann probier auch unbedingt mal meine Langos aus der Heißluftfritteuse.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.