© Jenny Böhme

Gebrannte Mandeln selber machen in der Pfanne

Zutaten für 3 Portionen:

- 200 g Mandeln
- 200 g Zucker
- 100 ml Wasser

optional:

- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Zimt (alternativ Spekulatius- oder Lebkuchengewürz)

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Belege zuerst ein Blech mit Backpapier und pinsele es leicht mit Öl ein.
2. Für die gebrannten Mandeln brauchst du eine gute Pfanne oder einen Topf. Gib dort das Wasser hinein. Füge den Zucker, Vanillezucker und Zimt hinzu.

3. Bringe das Wasser in der Pfanne zum Kochen und gib dann die Mandeln hinzu.

4. Reduziere die Hitze, so dass die Menge nur leicht köchelt. Lasse sie solange köcheln, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Dabei heißt es rühren, rühren, rühren.

5. Der Zucker hat sich nun als Kruste um die Mandeln gelegt. Die Mandeln sind allerdings

noch nicht fertig und bleiben weiterhin in der Pfanne, denn nun soll der Zucker noch karamellisieren. Rühre also gut weiter, bis er sich erneut auflöst und wieder glänzend um die Mandeln legt. Das dauerhafte Umrühren ist ganz wichtig, damit dir die Mandeln nicht verbrennen.

6. Schütte die Mandeln nun auf das Blech, verteile sie locker und lasse sie darauf auskühlen. Lecker!

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