

Gebrannte Mandeln

Zutaten:

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

Zucker und Zimt in eine Edelstahlpfanne geben und etwas mischen, das Wasser zugeben. Ohne umzurühren zum Kochen bringen. Die Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren auf hoher Stufe weiter kochen, bis der Zucker trocken wird. Dann die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und so lange rühren, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln etwas glänzen. Dann die Mandeln auf ein Backblech schütten, mit zwei Gabeln auseinanderziehen und abkühlen lassen.

