

Mmmmm Leckischmecki: Gebrannte Mandeln

Du brauchst:

180g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
100ml Wasser
200g Mandeln
etwas Butter
etwas Zimt

Die Zubereitung:

1. Zimt, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen.
2. Die Mandeln und etwas Butter dazugeben.
3. Unter ständigem Rühren weiterkochen, bis das Wasser verdampft ist und der Zucker trocken wird.
4. Immer weiter rühren, bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzen.
5. Abkühlen lassen.

