

Mandeln karamellisieren

Selbst gemachte gebrannte Mandeln bringen den Duft der Weihnachtsmärkte nach Hause.

Aus was?

- * 300 g ungeschälte Mandeln
- * 200 g Zucker
- * 1 TL Zimt und 1 Päckchen Vanille (wenn du das magst)
- * 120 ml Wasser
- * 1 Vanilleschote oder alternativ 1 Päckchen Vanillezucker

Wie?

- * Stelle die Pfanne auf den Herd und drehen Sie die Platte auf die höchste Stufe. Rühre Zucker, Zimt und Vanille hinein.
- * Gib das Wasser dazu, rühre gut um und bringe die Mischung zum Kochen.
- * Sobald alles geschmolzen ist und die Mischung Bläschen wirft, gib die Mandeln hinzu.
- * Rühre so lange ohne Unterbrechung weiter, bis die Mandeln mit einer weißlichen Zuckerkruste überzogen sind.
- * Schütte die Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und lasse sie abkühlen.



Fotos: privat

Tipp!

- ♥ ***Du kannst statt Mandeln auch halbierte Walnüsse nehmen. Das geht genauso gut. Du kannst es auch mit gehackten Haselnüssen probieren.***

Warum selbst machen und nicht kaufen?

- ♥ ***Selbst gemacht schmecken sie genauso gut und kosten nur halb so viel.***