Gebrannte Mandeln

Zucker, Vanillezucker, Wasser, Salz und Zimt in einer großen Pfanne auf höchster Stufe aufkochen.
Die Mandeln zugeben und unter Rühren köcheln lassen, bis der Zucker trocken wird und an den Mandeln zu haften beginnt. Dann die Hitze reduzieren und die Mandeln weiter umrühren, bis sie schön glänzend karamellisiert sind.
Zum Auskühlen auf einem Bogen Backpapier verteilen.

Tipp: Statt Mandeln eigenen sich natürlich auch andere Nüsse, zum Beispiel Walnüsse, Haselnüsse oder Erdnüsse

Zutaten

150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 ml Wasser
1 Prise Salz
½ TL Zimt
200 g Mandeln
(mit Haut)

KätheWohlfahrt®
Rothenburg ob der Tauber
www.kaethe-wohlfahrt.com