

REZEPT

GEBRANNT MANDELN



WAS WIRD BENÖTIGT?

Zutaten:

- 200 Gramm Mandeln
- 100 ml Wasser
- 1 Teelöffel Zimt
- 120 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

- Zucker, Vanillezucker und Zimt mit dem Wasser in eine Pfanne geben und mischen. Dann die Mischung zum Kochen bringen, ohne umzurühren.
- Die Mandeln dazu geben und unter ständigem Rühren so lange auf hoher Stufe weiter kochen, bis das Wasser verdampft ist und sich eine matte Zuckerschicht gebildet hat.
- Den Herd dann auf eine mittlere Stufe stellen und weiter rühren, bis die matte Zuckerschicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzen.
- Zum Abkühlen die Mandeln auf Backpapier geben und mit zwei Löffeln oder Gabeln noch warm voneinander trennen und abkühlen lassen.
- Fertig sind die selbstgemachten Mandeln wie vom Weihnachtsmarkt!





**Wir kaufen Land für Natur.
Machen Sie mit!**

Kontakt

Naturefund e. V.
Karl-Glässing Straße 5
65183 Wiesbaden

Tel.: +49 611 504 581 011

info@naturefund.de

www.naturefund.de