

Gebrannte Mandeln



Zutaten für 4 Personen

800 g ganze Mandeln

800 g Zucker

4 Pck. Vanillezucker

400 ml Wasser

0 Zimt

0 Butter

Anleitung

Das Wasser zum Kochen bringen. Zucker, Zimt, Vanillezucker dazugeben und verrühren. Die Mandeln unterheben und unter Rühren weiterkochen bis der Zucker trocken wird. Nochmalsiterrühren, bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln zu glänzen beginnen. Backblech mit Butter einfetten und die Mandeln so darauf verteilen, dass sie nicht zusammenkleben. Abkühlen lassen. Fertig.