Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Gebrannte Mandeln

Zutaten:

- 200 g ungeschälte Mandeln
- 130 g Zucker
- 50 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt

Zubereitung

120 ml Wasser zusammen mit dem Zucker in einer Pfanne aufkochen. Mandeln hinzufügen und alles unter ständigem Rühren sanft köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist und die Mandeln mit dem Karamell überzogen sind. Anmerkung: Geduld ist hier gefragt.

Zuletzt Vanillezucker und Zimt hinzufügen und kurz verrühren.

Gebrannte Mandeln auf Backpapier abkühlen lassen. In einem luftdichten Behältnis aufbewahren.