

# Gebrannte Mandeln

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Karamellisieren:

- 100 ml Wasser
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 KL gemahlener Zimt
- 200 g ungeschälte ganze Mandeln

- 1 Wasser mit Zucker, Vanillin Zucker und Zimt in eine große Pfanne geben und gut aufkochen lassen. Die Mandeln unterrühren und im Zucker-Wasser aufkochen. Die Mandeln bei mittlerer Hitze ca. 6 - 8 Min. kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist; dabei mehrmals mit einem Kochlöffel umrühren.
- 2 Sobald die Flüssigkeit verdampft, kristallisiert der Zucker und überzieht die Mandeln mit einer trockenen Schicht. Nun die Mandeln unter ständigem Rühren so lange weiter erhitzen, bis der Karamell wieder flüssig ist und die Mandeln mit einer gleichmäßigen glänzenden Schicht überzieht.
- 3 Die gebrannten Mandeln sofort auf Backpapier geben, wenn nötig mit zwei Gabeln trennen, trocknen und erkalten lassen.

## Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In kleinen selbst gestalteten Papertütchen verpackt sind die gebrannten Mandeln ein liebevolles Mitbringsel!
- In einem leeren Marmeladeglas lassen sich gebrannte Mandeln wunderbar als Geschenk verpacken. Für die Dekoration etwas Tortenpapier, kleine Weihnachtskugeln oder Strohsterne mit Geschenkband am Glas befestigen. Alternativ können Sie die Mandeln auch in ein Papier- oder Cellophantütchen packen und beschriften.