


Zuckermandeln

ca. 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Karamell-Masse:

200 g Zucker
200 ml Wasser
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma
Rum

Zum Einrühren:

4 EL Wasser
200 g geschälte Mandeln

- 1 **Karamell-Masse:**
Zucker mit Wasser und Aroma verrühren und zum Kochen bringen.

Kochzeit: ca. 5 Minuten

- 2 **Zum Einrühren:**
Die Mandeln dazugeben und unter Rühren so lange rösten, bis der Zucker kristallisiert (ca. 5 Minuten). Vom Herd nehmen und mit Wasser ablöschen. Wieder auf den Herd geben und unter weiterem Rühren so lange rösten, bis der Zucker teilweise karamellisiert und die Mandeln mit einer Zuckerkruste überzogen sind.

- 3 Die Zuckermandeln sofort auf einem Backpapier verteilen. Die erkalteten Mandeln auseinander brechen.