

Rezept für gebrannte Mandeln



Zutaten	Geräte	Herstellung
200 g Zucker	in eine Pfanne	geben
1 Päckchen Vanillezucker	in eine Pfanne	geben
½ TL Zimt	in eine Pfanne	geben und etwas mischen.
100 ml Wasser		dazugeben
		Ohne Umrühren zum Kochen bringen.
200 g Mandeln		dazugeben.
		Ständig rühren und weiterkochen, bis der Zucker trocken wird.
	Die Temperatur auf mittlere Stufe	stellen.
		Rühren, bis der Zucker zu schmelzen beginnt und die Mandeln etwas glänzen.
Die Mandeln	auf ein Backblech	schütten, mit zwei Gabeln auseinanderziehen und abkühlen lassen.

Rezept für gebrannte Mandeln



Zutaten	Geräte	Herstellung
200 g Zucker	in eine Pfanne	geben
1 Päckchen Vanillezucker	in eine Pfanne	geben
½ TL Zimt	in eine Pfanne	geben und etwas mischen.
100 ml Wasser		dazugeben
		Ohne Umrühren zum Kochen bringen.
200g Mandeln		dazugeben.
		Ständig rühren und weiterkochen, bis der Zucker trocken wird.
	Die Temperatur auf mittlere Stufe	stellen.
		Rühren, bis der Zucker zu schmelzen beginnt und die Mandeln etwas glänzen.
Die Mandeln	auf ein Backblech	schütten, mit zwei Gabeln auseinanderziehen und abkühlen lassen.