

Gebrannte Mandeln



In einer Pfanne oder flachen Topf 100 ml Wasser mit 100 – 200 g Zucker, 1 TL Zimt und mit 200 g Mandeln (Hasel- o. Walnüssen) mischen. Unter ständigem Rühren aufkochen und solange leicht kochen bis das Wasser verdunstet und der Zucker karamellisiert.
(Achtung! Die Masse ist sehr heiß!)

Die Mandeln trocken rühren bis sie nicht mehr aneinanderkleben und auf Backpapier auskühlen lassen.

Oder für ungeduldige fix in der Mikrowelle:

200 g Mandeln mit 2-4 EL Wasser, 2-4 EL Zucker und 1 TL Zimt in einem geeigneten Gefäß mit Deckel mischen und 2 Minuten bei 800 Watt in die Mikrowelle, dann umrühren und nochmal 2 Minuten in die Mikrowelle, trocken rühren und ebenso auf Backpapier auskühlen lassen.