

Gebrannte Mandeln

Kuchen & Gebäck

Schnelle Küche

Süße Gerichte

Weihnachten



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ○ ○ ○ ○

Zucker, Wasser, Vanillezucker und Gewürze in einer Pfanne mit hohem Rand oder in einem Topf zum Kochen bringen. Gelegentlich umrühren damit der Zucker sich vollständig auflöst.

Mandeln hinzugeben und mit der Zuckermasse verrühren, sodass diese überall gleichmäßig bedeckt sind. Nach einiger Zeit löst sich die matte Zuckerschicht und der Zucker karamellisiert.

Dieser Vorgang kann bis zu 8 Minuten dauern.

Tipp: Achtung: Nicht zu dunkel werden lassen, da das Karamell sonst bitter schmeckt. Die

Mandeln direkt auf ein vorbereitetes Stück Backpapier breit verteilen. Komplett erkalten lassen.

Damit die Mandeln nicht haften bleiben, das Backpapier mit etwas Öl bestreichen.

Tipp: Für ausgefallene Variationen der gebrannten Nüsse mit Chili, Ingwerpulver oder Amaretto experimentieren.

ZUTATEN

120 g Zucker

100 ml Wasser

200 g blanchierte Mandeln

1 Pkg Vanillezucker
Bourbon

0.5 TL Zimt gemahlen

1 Prise Cardamom
gemahlen

1 Prise Meeressalz jodiert
fein