

Rezept für gebrannte Mandeln

Zutaten:

Für 250 g

- 250 g Mandeln
- 200 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 2 Pk. Vanillezucker
- 1 TL Zimt

Außerdem: beschichtete Pfanne, Pfannenheber aus Holz (Kunststoffe können schmelzen)



Zubereitung:

1. Erhitzen Sie die Pfanne so stark es möglich ist. Achten Sie dabei auf die Herstellerangaben.
2. Nun Zucker und Vanillezucker in die Pfanne geben und mit dem Holzschaber auf dem Pfannenboden vermischen.
3. Gießen Sie das Wasser hinzu und rühren kurz durch.
4. Warten Sie, bis die Masse kocht, und fügen Sie Mandeln hinzu.
5. Rühren Sie den Zimt ein. Am besten schmeckt frisch geriebener Zimt.
6. Solange noch Flüssigkeit in der Pfanne ist, gelegentlich umrühren. Sie sollten die Masse aber trotzdem die ganze Zeit im Auge behalten.
7. Die hohe Temperatur beibehalten, bis die Masse sehr krümelig wird und der Zucker an den Mandeln klebt.
8. Stellen Sie nun die Temperatur runter. Durch die Hitzereduzierung wird die Zuckermasse flüssiger und es legt sich eine Karamellschicht um die Mandeln.
9. Den Herd ausstellen und solange rühren, bis alle Mandeln rundherum mit einer Karamellschicht überzogen sind.
10. Verteilen Sie nun die Mandeln auf ein Backblech oder Gitter mit Packpapier. Passen Sie auf: Die Karamellkruste ist extrem heiß. Deshalb gehören gebrannte Mandeln zu den Naschereien, die lieber nicht gemeinsam mit Kindern gemacht werden sollten.

Tipps

- Variieren Sie die Mandeln mit anderen Nüssen wie Cashews, Haselnüssen, Walnüssen und Sonnenblumenkernen.
- Mischen Sie die Nüsse oder Mandeln mit etwa der gleichen Menge gemischter Nüsse ohne Zuckerkruste. Das bringt Abwechslung in die Knabberei und macht sie etwas leichter!