

## Rezept für selbst gemachten Gebrannte-Mandeln-Aufstrich

### Zutaten:

- 200 g gebrannte Mandeln
- 5-7 EL neutrales Speiseöl
- eine Prise Salz
- 2 TL Zimt
- etwas Wasser
- Hochleistungsmixer



**Hinweis:** Alternativ können Sie die gebrannten Mandeln mit dem Rezept im Waschbär-Magazin selber machen. Lassen Sie die gebrannten Mandeln vor der Zubereitung des Aufstrichs aber unbedingt abkühlen.

---

### Zubereitung:

1. Die Mandeln in einen Hochleistungsmixer geben. Für einige Minuten zerkleinern.
2. Zimt und Salz hinzugeben.
3. Speiseöl nach und nach in den Mixer geben und alles zu einer cremigen Masse pürieren. Den Mixer immer mal wieder anhalten und die Masse von den Rändern schaben, damit sich alle Zutaten gut vermengen.
4. Je nach gewünschter Konsistenz des Aufstrichs mehr Speiseöl oder etwas Wasser hinzugeben.
5. Den fertigen Gebrannte-Mandeln-Aufstrich in Gläschen füllen. Im Kühlschrank aufbewahren.