

## Gebrannte Mandeln

### **Zutaten:**

200g Mandeln ohne Schale  
120g Zucker  
100ml Wasser  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 TL Zimt  
1 Prise Salz

### **Zubereitung:**

Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Pfanne geben und mischen.  
Wasser zugeben und aufkochen lassen.  
So lange köcheln lassen bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.

Mandeln ins Zuckerwasser geben und unter ständigem Rühren  
köcheln lassen bis das Wasser verdampft ist. Es entsteht eine matte Zuckerschicht.

Den Herd auf mittlere Stufe stellen und weiter rühren bis sich die matte  
zuckerschicht löst und die Mandeln beginnen zu glänzen. Das dauert ca. 5 bis 8  
Minuten. Sobald die Mandeln glänzen sind sie fertig.

Die Mandeln zum abkühlen auf ein Stück Backpapier geben und mit einem Löffel  
voneinander trennen.

