

Gebrannte Mandeln

Die ultimative Weihnachts-Süßigkeit

Zutaten

- 200 g Mandeln (ungeschälte, damit der Zucker besser haftet)
- 200 g Haushaltszucker
- 100 ml Wasser
- 1 TL Zimt

Zubereitung

- 1 Pflanze auf mittlerer Stufe erhitzen und Zucker, Wasser sowie Zimt hineingeben.
- 2 Leicht zum köcheln bringen und dabei immer wieder gut umrühren.
- 3 Mandeln hinzugeben und unter ständigem Rühren weiter köcheln lassen, bis der Zucker trocken um die Mandeln wird.
- 4 Die Leckerbissen zum fertig Trocknen und Abkühlen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und verteilen.

Tipp

Anstelle von Mandeln können natürlich auch andere Nusssorten wie Cashewkerne oder Macadamias verwendet werden und anstelle von Zimt eignen sich zum Beispiel auch Vanille, Schokolade, Kakao oder Kokosraspeln zum Verfeinern.

