

Gebrannte Mandeln

Zutaten:

- 400 g Mandeln
- 200 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Zimt
- 130 ml Wasser
- 1 Pfanne oder Dutch Oven

Die Mandeln in der heißen Pfanne leicht anrösten dann herausnehmen.

Das Wasser mit dem Zucker, Zimt und dem inneren der Vanilleschote in die heiße Pfanne geben und 1x kräftig durchrühren. Die Mandeln hinzufügen und unter ständigem Wenden die Mandeln mit dem Zucker-Wassergemisch vermengen bis sich der Zucker kristallisiert und an den Mandeln haften bleibt.

Wenn die komplette Flüssigkeit verbraucht ist, die Mandeln auf einem Backblech verteilen und abkühlen lassen.

