

Gebrannte Mandeln

600g ganze Mandeln

250g Zucker

250g Wasser

3 gehäufte Esslöffel Süßen Schnee/ Dekorzucker

nach belieben:

1 Vanilleschoten, etwas Zimt/ Lebkuchengewürz

- Zucker und Wasser in einem großen Topf aufkochen
- die Mandeln dazu geben und unter rühren einkochen lassen
- nicht erschrecken!!! irgendwann werden die Mandeln ganz weiß da der Zucker wieder kristallisiert
- jetzt bei mittlerer Hitze und unter ständigem rühren die Mandeln karamelisieren
- dabei schmilzt der weiße Zucker der sich um die Mandeln gelegt hat und wird goldbraun
- Wenn alle Mandeln gleichmäßig gebräunt sind einfach auf 2 Backbleche mit Backpapier verteilen und auskühlern lassen
- die Mandeln in eine große Schüssel geben, dann den süßen Schnee darüber geben und die Mandeln darin wälzen
- wer möchte kann vorher zum süßen Schnee noch etwas Vanille/ Zimt oder Lebkuchengewürz geben, so wird es noch weihnachtlicher! Ihr könnt den süßen Schnee aber auch ganz weg lassen.



Ich wünsch Euch viel Spaß beim nachmachen!!!