REZEPT FÜR GEBRANNTE MANDELN

GEBRANNTE MANDELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

20 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Mandeln

6494

ZUBEREITUNG

1. 125 ml Wasser mit Zucker und Vanillezucker in einer beschichteten Pfanne verrühren und aufkochen.

2. Mandeln zufügen und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis das Wasser verdampft und die Mandeln vom Zucker umhüllt sind. Zum Abkühlen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Tipp:

Schmeckt die gebrannten Mandeln nach Belieben statt mit Vanillezucker mit gemahlenem Zimt, etwas Lebkuchengewürz oder Fleur de Sel ab.