

GEBRANNT MANDELN

BACKZEIT:

keine

VORBEREITUNG:

ca. 30 Minuten



ZUTATEN

- ✗ 120 g Zucker
- ✗ 1 Pkg. Vanillinzucker
- ✗ ½ TL Zimt
- ✗ 1 Prise Kardamom
- ✗ 200 g ganze Mandeln ungeschält


ZUBEREITUNG

120 g Zucker, 100 ml Wasser, 1 Pkg. Vanillinzucker, ½ TL Zimt und 1 Prise Kardamom in die Pfanne oder den Topf geben. Die Pfanne sollte einen hohen Rand haben, alternativ lieber einen Topf verwenden.

Zuckerwasser zum Kochen bringen und solange kochen bis der Zucker im Wasser komplett gelöst ist. 200 g Mandeln hinzugeben. Zum Karamellisieren sollte die Temperatur im Topf jetzt mindestens 150 °C betragen – sonst tut sich leider gar nichts. Verrühre die Mandeln mit der Zuckermasse, sodass sie überall gleichmäßig damit bedeckt sind.

Nach einiger Zeit löst sich die matte Zuckerschicht und der Zucker karamellisiert. Dieser Vorgang kann bis zu 8 Minuten dauern. Achtung: Nicht zu dunkel werden lassen da das Karamell sonst bitter schmeckt.

Die Mandeln direkt auf ein vorbereitetes Stück Backpapier breit verteilen. Komplett erkalten lassen. Damit die Mandeln nicht haften bleiben, das Backpapier mit etwas Öl bestreichen. Mit genügend Abstand verteilen, so verklumpen sie nicht.

 Mandeln enthalten Vitamin E sowie Vitamin A und verschiedene B-Vitamine. Sie sind ebenfalls reich an Folsäure.

 www.nicapur.com  office@nicapur.com

 www.instagram.com/nicapurvollerleben/  www.facebook.com/nicapurvollerleben/  www.pinterest.at/nicapur/