

Gebrannte Mandeln - selbstgemacht für dich

Inhalt: 200g ganze Mandeln, 60g brauner Rohrzucker, 50g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 2 TL Zimt, Einmachglas (500 ml)

Zubereitung:

Alle Zutaten nacheinander im Einmachglas schichten

Das Glas fest verschließen und verzieren.

Anleitung: 100 ml Wasser

- 1.*** In einer Pfanne Glas Inhalt mit 100 ml Wasser mischen & erhitzen (**NICHT ZU HEIß**)
- 2.*** Unter ständigem Rühren kurz aufkochen & bei mittlerer Hitze weiterköcheln lassen
- 3.*** Das Wasser verdampft und der Zucker karamellisiert, weiterköcheln lassen bis der Zucker leicht auf den Mandeln glänzt
- 4.*** Mandeln auf ein Backpapier verteilen, voneinander lösen und auskühlen lassen

Lass es dir schmecken!