Gebrannte Mandeln selbst machen

Für 4 Personen:

 $200~{\rm g}$ Zucker $$1~{\rm Pck}.$$ Vanillezucker $$1~{\rm TL}$$ Zimt $200~{\rm g}$ Mandeln, mit Haut

Zucker, Vanillezucker, Zimt und 100 ml Wasser in einer beschichteten Pfanne aufkochen. Mandeln dazugeben und bei starker Hitze unter ständigem Rühren so lange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Sobald der Zucker kristallisiert und die Mandeln mit einer trockenen Schicht überzieht, Herd auf mittlere Hitze herunter stellen. So lange rühren, bis der Zucker beginnt zu karamellisieren und die Mandeln leicht glänzen.

Gebrannte Mandeln sofort auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und mithilfe zweier Gabeln voneinander trennen. Auskühlen lassen und luftdicht verpackt aufbewahren.

Katharina Klieme am 07. Dezember 2023