

Gebrannte Mandeln



EINKAUFSZETTEL

- 180g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100ml Wasser
- 200g Mandeln
- etwas Butter
- etwas Zimt

ZUBEREITUNG

1. Zimt, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen.
2. Die Mandeln und etwas Butter dazugeben.
3. Unter ständigem Rühren weiterkochen, bis das Wasser verdampft ist und der Zucker trocken wird.
4. Immer weiter rühren bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzen.
5. Abkühlen lassen.

