

# GEBRANNTEN MANDELN

Ob auf dem Weihnachtsmarkt oder Jahrmart – gebrannte Mandeln sind ein absoluter Klassiker. Mit wenigen Zutaten können Sie die süße Köstlichkeit ganz einfach von zuhause aus zubereiten. Guten Appetit!

## ZUTATEN ETWA 4 PORTIONEN:

- 200 g Mandeln
- 100-200 g weißer Zucker
- 50-100 ml Wasser
- Optional Gewürze: z.B. Zimt, gemahlene Vanille oder Vanille-Zucker, Kakao, Lebkuchengewürz

## SIE BENÖTIGEN AUßERDEM:

- 1 große Pfanne oder Topf
- 1 Pfannenwender (am besten aus Holz)
- 1 Backblech



## LOS GEHT'S

1. Wasser, Zucker und Gewürze in die kalte Pfanne geben.
2. Alles bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald das Zuckerwasser kocht, die Mandeln hinzugeben.
3. Weiter bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Wasser immer mehr verdunstet ist. Der Zucker wird dabei dunkel und flüssig, bis sich nach und nach Karamelfäden bilden. Nach kurzer Zeit bekommt der Zucker eine krümelige Konsistenz und legt sich um die Mandeln. Hier ist es wichtig aufzupassen, dass der Zucker nicht verbrennt, indem bei mittlerer Hitze stetig gerührt wird.
4. Sobald der Zucker an den Mandeln haftet und beginnt wieder flüssig zu werden, die Pfanne vom Herd nehmen. Anschließend die Mandeln auf einem Backblech mit Backpapier verteilen.
5. Die fertigen Mandeln etwas abkühlen lassen und noch warm oder erkaltet genießen.

Tipp: Statt Mandeln können auch Sonnenblumenkerne karamellisiert werden, denn auch sie schmecken köstlich!

Quelle: smarticular.net