Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Ein verführerischer Duft: Gebrannte Mandeln

Ein verführerischer Duft

Gebrannte Mandeln oder gebrannte Haselnüsse schmecken auch nach Weihnachten sehr gut. Dieser köstlicher Duft nach Vanille und Zimtaromen - einfach herrlich. Am besten schmecken die nussigen Köstlichkeiten, wenn diese lauwarm in der Tüte dampfen. Kann man übrigens auch seinen Gästen an Silvester anbieten.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **gebrannte Mandeln**:

Zutaten

- 200 g ungeschälte Mandeln
- 130 g Zucker
- 50 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt

Zubereitung

120 ml Wasser zusammen mit dem Zucker in einer Pfanne aufkochen. Mandeln hinzufügen und alles unter ständigem Rühren sanft köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist und die Mandeln mit dem Karamell überzogen sind. **Anmerkung**: Geduld ist hier gefragt.

Zuletzt Vanillezucker und Zimt hinzufügen und kurz verrühren.

Gebrannte Mandeln auf Backpapier abkühlen lassen. In einem luftdichten Behältnis aufbewahren.