

Rezept: „Gebrannte Mandeln“

Material:

Heizplatte/Herd, Pfanne/Topf (am besten beschichtet), Holzkochlöffel, Backpapier, Blech, Teelöffel, Esslöffel

„Chemikalien“:

250 ml Wasser, 400 g Zucker, 400 g Mandeln, 1 TL Zimt, 2 EL Vanillezucker

Durchführung:

1. Wasser, Zucker, Vanillezucker und Zimt kurz im Topf/der Pfanne aufkochen lassen
2. Mandeln zugeben und weiterkochen, gelegentlich umrühren
3. Kochen lassen bis das gesamte Wasser verdunstet ist und alle Mandeln mit Zucker überzogen sind
4. SO LANGE WEITERRÜHREN, BIS DER ZUCKER AUF DEN MANDELN KARAMELLISIERT!
➔ Braunfärbung erkennbar
➔ Sofort von der Heizquelle entfernen und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech zum Abkühlen auskippen.

