

Gebrannte Mandeln

Für gemütliche Wintertage



Zutaten

200 g Mandeln
200 g Zucker
125 ml Wasser
1 Packung Vanillezucker

Zubereitung

Wasser, Mandeln und Zucker im Topf bei mittlerer Hitze kochen. So lange kochen, bis kein Wasser mehr im Topf ist. Dann den Vanillezucker zufügen und rühren, bis er zergeht. Nun noch ein paar Minuten weiter rühren, bis der Zucker richtig an den Mandeln klebt.

Anschließend die Mandeln auf ein tiefes Backblech schütten, verteilen und abkühlen lassen.
Gutes Gelingen!