

## Rezept von Popcornzeit:

### Gebrannte Mandeln

---



Niveau:	Einfach
Gesamtzeit:	25 Minuten
Arbeitszeit:	5 Minuten
Kochen:	10 Minuten
Abkühlen:	10 Minuten

---

#### Zutatenliste

(für 4 Portionen, je ca.  
495 kcal)

- 200 g Zucker
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 ml kaltes Wasser
- 200 g ganze ungeschälte Mandeln

#### Zubereitung

1. Zucker, Vanillezucker, Zimt und kaltes Wasser in einen Topf geben und verrühren.
2. Das Zuckerwasser im Topf auf den Herd stellen und auf hoher Temperatur aufkochen.
3. Sobald das Zuckerwasser kocht, die Mandeln hinzugeben. Ab jetzt heißt es am Herd stehen bleiben und immer weiter rühren.
4. Zunächst ist die Mischung noch sehr flüssig, aber nach drei Minuten beginnt der Zucker zu karamellisieren, sodass er zähflüssiger und dunkler wird. Dies ist der Zeitpunkt, an dem du die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren solltest, damit nichts anbrennt.
5. Wichtig ist, dass du immer weiter rührst. Der Zucker wird jetzt zunehmend trockener bzw. krümeliger.
6. Sobald der Zucker wieder ein wenig flüssiger wird und die Mandeln leicht glasiert aussehen, kannst du den Topf vom Herd nehmen.
7. Schütte die „gebrannten Mandeln“ zum Abkühlen auf das Backpapier und verteile sie ein wenig darauf, damit sie nicht zusammenkleben.
8. Jetzt kannst du die Mandeln entweder gleich genießen oder in einem luftdichten Behälter bei Zimmertemperatur ca. 3 bis 4 Wochen aufbewahren.

*So lecker!*

