



## Gebrannte Mandeln



### Zutaten

- 400 g ungeschälte Mandeln
- 200 g Zucker
- 100 ml Wasser
- ½-1 TL [Zimt](#), nach Geschmack
- 1 TL Vanilleextrakt, [selbstgemacht](#) oder [gekauft](#)

### Zubereitung

1. Den Zucker zusammen mit dem Wasser, dem Zimtpulver und dem Mark der Vanilleschote in eine beschichtete Pfanne geben, einmal kurz umrühren um alles miteinander zu vermischen und dann aufkochen lassen.
2. Das Zuckerwasser aufkochen lassen und 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Mandeln hineingeben und bei voller Hitze und unter ständigem Rühren solange in der Pfanne hin und her bewegen, bis das Wasser verdunstet ist und der Zucker beginnt zu trocknen (Bild 1-3).



3. Sobald der Zucker zu trocknen beginnt, die Herdplatte auf halbe Leistung zurück stellen und die Mandeln permanent in der Pfanne hin und herbewegen, damit



4. Die Mandeln sind dann irgendwann ganz weiß da das Wasser komplett verdunstet ist und der Zucker getrocknet ist. Nun mit Geduld die Mandeln rühren, rühren und nochmals rühren, bis der Zucker langsam wieder anfängt zu schmelzen. Das kann einige Minuten dauern.

5. Sobald der Zucker beginnt schön zu karamellisieren noch ein bisscheniterrühren und dann die Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

6. Die Mandeln mit zwei Gabeln voneinander trennen und so trocknen lassen.



7. Auch wenn die Versuchung groß ist, die Mandeln gleich zu vernaschen, so wartet doch ab, bis sie vollständig ausgekühlt sind und der Zucker fest werden konnte. Erst dann werden sie so richtig schön fest und knusprig wie man sie kennt