

REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

zeit

GEBRANNT MANDELN

200 g Zucker
100 ml Wasser
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Teelöffel Zimt
200 g ganze Mandeln



Zucker, Wasser, Vanilleextrakt und Zimt in einer beschichteten Pfanne vermischen und aufkochen lassen. Sobald die Mischung karamellisiert, die Mandeln dazugeben und unter Rühren weiterköcheln, solange, bis sich die Zuckerschicht um die Mandeln gelegt hat. Anschließend die Mandeln auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Aber Vorsicht: Sie sind sehr heiß!

Kleiner Tipp: Probiert doch mal Haselnüsse, Erdnüsse oder andere Nussorten.

DAS BIERINGER.

kochen. genießen. wohlfühlen.

www.das-bieringer.de

info@das-bieringer.de

08572/96726-14