



Gebrannte Gewürzmandeln

🕒 15–30 Min   

Zubereitung

- 1 Zuerst werden der Kristallzucker, Vanillezucker, Zimt und die Honiglebkuchen Gewürzmischung gemeinsam in eine Pfanne gegeben. Anschließend wird das Wasser beigemischt und zu einer Masse verrührt.
- 2 Bei mittlerer Hitze einmal gut aufkochen lassen und die Mandeln hinzufügen. Die Mandeln mit der Masse gut verrühren und regelmäßig umrühren.
- 3 Solange umrühren, bis die Flüssigkeit verdampft und die Mandeln mit der duftenden Gewürzmischung ummantelt sind.
- 4 Auf einem Stück Backpapier auskühlen lassen und anschließend genießen.

Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Kristallzucker
2 TL	♦ Zimt gemahlen
1 TL	♦ Honiglebkuchen Gewürzmischung
2 TL	♦ Vanillezucker Bourbon
400 g	Ungeschälte Mandeln
200 ml	Wasser

