

Gebrannte Gewürzmandeln

15—30 Min

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

Zubereitung

1. Zuerst werden der Kristallzucker, Vanillezucker, Zimt und die Honiglebkuchen Gewürzmischung gemeinsam in eine Pfanne gegeben. Anschließend wird das Wasser beigemengt 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 duftenenden Gewürzmischung ummantelt sind.
4. Auf einem Stück Backpapier auskühlen lassen und anschließend genießen.