



Gebrannte Mandeln

🕒 20–30 Min   

Zubereitung

- 1 Zucker, Wasser, Vanillezucker und Gewürze in einer Pfanne mit hohem Rand oder in einem Topf zum Kochen bringen. Gelegentlich umrühren damit der Zucker sich vollständig auflöst.
- 2 Mandeln hinzugeben und mit der Zuckermasse verrühren, sodass diese überall gleichmäßig bedeckt sind. Nach einiger Zeit löst sich die matte Zuckerschicht und der Zucker karamellisiert. Dieser Vorgang kann bis zu 8 Minuten dauern.

TIPP: Achtung: Nicht zu dunkel werden lassen, da das Karamell sonst bitter schmeckt.

- 3 Die Mandeln direkt auf ein vorbereitetes Stück Backpapier breit verteilen. Komplett erkalten lassen. Damit die Mandeln nicht haften bleiben, das Backpapier mit etwas Öl bestreichen.

TIPP: Für ausgefallene Variationen der gebrannten Nüsse mit Chili, Ingwerpulver oder Amaretto experimentieren. Definitiv einen Versuch wert!

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

120 g	Zucker
100 ml	Wasser
200 g	Blanchierte Mandeln
1 Pkg	♦ Vanillezucker Bourbon
0.5 TL	♦ Zimt gemahlen
1 Prise	♦ Cardamom gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert fein

