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 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