

Gebrannte Mandeln

Zutaten: 200 g Mandeln
200 g Zucker
100 ml Wasser
1 Pck. Vanillezucker
½ TL Zimt



Zubereitung:

1. Zucker, Vanillezucker und Zimt zum Kochen bringen.
2. Die Mandeln hinzugeben und unter ständigem Rühren weiterkochen bis der Zucker trocken ist.
3. Temperatur auf mittlere Stufe stellen und so lange rühren, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln etwas glänzen.
4. Dann die Mandeln auf ein Backblech schütten, verteilen und abkühlen lassen.

Die Klasse 11a wünscht guten Appetit!