

GEBRANNTEN MANDELN

- 200 gr. Mandeln
 - 60 ml Wasser
 - 40 ml Amaretto
 - 100 gr. Zucker
 - 1 TL Zimt (optional)
- oder Gewürze nach Wahl
(z. B. Vanille oder/und
Lebkuchengewürz)

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und parat stellen.

Wasser, Amaretto und die Gewürze (al gusto) in eine beschichtete, noch kalte Pfanne geben. Alles bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald das Zuckerwasser kocht, die Mandeln dazugeben. Bei mittlerer Hitze (ca. Stufe 3) köcheln lassen. Mit einem Holzlöffel stetig rühren, damit der Zucker nicht verbrennt.

Nach und nach verdampft die Flüssigkeit, der Zucker wird flüssig und dunkler. Dann bilden zunächst Karamellfäden. Anschließend wird der Zucker krümelig und legt sich nun um die Mandeln.

Sobald der Zucker an den Mandeln haftet und beginnt, wieder flüssig zu werden, die Pfanne vom Herd ziehen und die Mandeln auf das ausgelegte Backblech verteilen. Dabei grob mit zwei Gabeln auseinander ziehen. Sobald sie abgekühlt sind, auch die übrigen Mandeln trennen. Fertig und genießen!

**In ein Schraubglas
oder in eine Keksdose
abgefüllt halten sich
die Mandeln etwa
4 - 6 Wochen.**

**Gebrannte Mandeln
eigenen sich so auch
als ein liebevolles
Geschenk.**

Tipp:

Die in der Pfanne rückständigen Kruste lässt sich einfach entfernen, indem man Wasser zugeibt, alles nochmals aufkocht und die Pfanne dann einfach auswischt.