

Gebrannte Mandeln



Das brauchst du:

200 g	Mandeln	* Pfanne
200 g	Zucker	* Rührlöffel
125 ml	Wasser	* Backblech
1 Pck	Vanillezucker	* Backpapier
1 TL	Zimt	

So geht´s:

1. Zucker, Vanillezucker, Wasser und Zimt in eine beschichtete Pfanne geben und zum Kochen bringen.
2. Dann die Mandeln hinzufügen und das Ganze unter ständigem Rühren kochen bis der Zucker beginnt zu trocknen.

Den Herd auf mittlere Stufe hinunterstellen und weiterrühren, bis der Zucker
3. zu schmelzen beginnt. Das kann man daran sehen, dass der Zucker nun an den Mandeln klebt und diese leicht glänzen.
4. Nun ist es Zeit, die Mandeln auf ein kaltes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu schütten.

Bevor man die Mandeln ruhen lässt, sollten sie noch mit einer Gabel
5. auseinander gezogen werden, damit die einzelnen Mandeln nicht aneinander kleben.
6. Abkühlen lassen und fertig!

Gesehen: <https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/5013-rtkl-rezept-gebrannte-mandeln>

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt