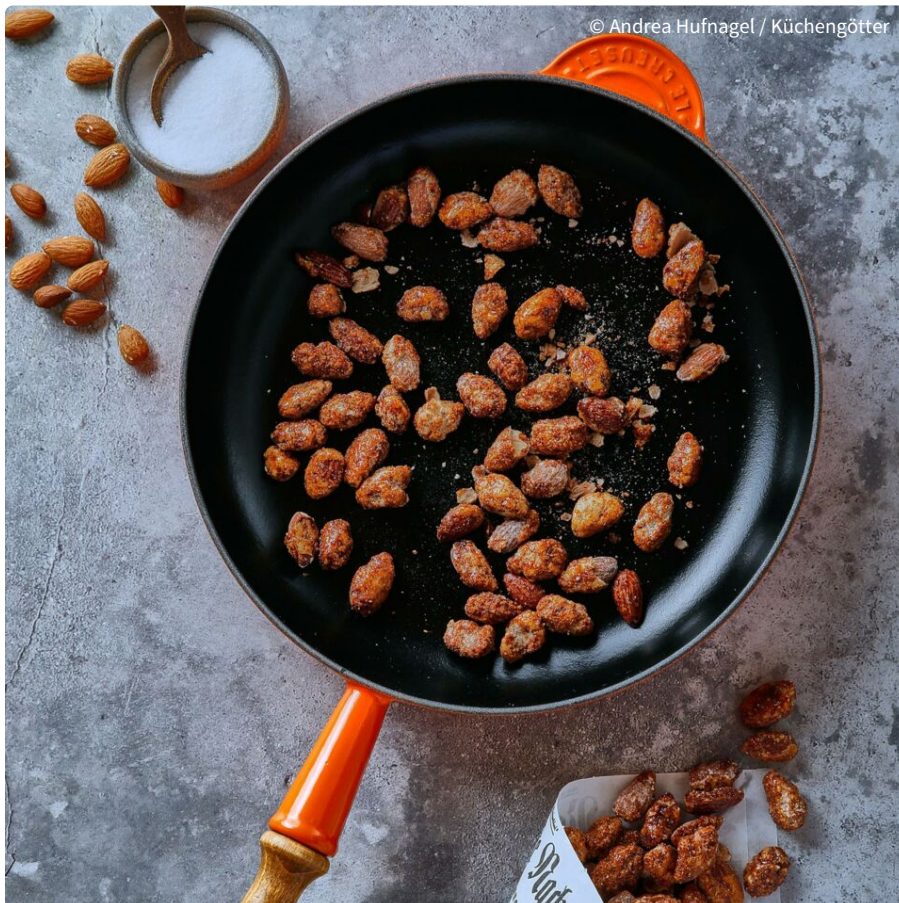


Rezept

## Gebrannte Mandeln aus der Pfanne

Ein Rezept von Gebrannte Mandeln aus der Pfanne, am 02.05.2024



### Zutaten

125 g Zucker  
1/2-1 TL Zimtpulver

2 EL Vanillezucker  
200 g ungehäutete Mandeln (auch sehr fein sind  
Walnüsse, Macadamianüsse, Haselnüsse,  
Pecannüsse, ...)

### Rezeptinfos

Portionsgröße für 4-6 Personen | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

### Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. 100 ml Wasser, den Zucker, den Vanillezucker und den Zimt in einer großen Pfanne zum Kochen bringen. Dann die Mandeln zugeben und alles bei mittlerer bis starker Hitze kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Nach 5-8 Minuten ist die Flüssigkeit verdampft und der Zucker überzieht die Mandeln mit einer trockenen Kruste.
- 
3. Jetzt die Temperatur etwas reduzieren und so langeiterrühren, bis der Zucker sich wieder verflüssigt hat und als Karamell alle Mandeln relativ gleichmäßig umhüllt. Auf das vorbereitete Backblech schütten. Die Mandeln mit zwei Gabeln schnell voneinander trennen (nicht mit den Fingern, da sehr heiß!) und dann abkühlen lassen. In einem luftdicht verschlossenen Behälter sind die Mandeln einige Tage haltbar, am besten schmecken sie aber ganz frisch und noch leicht warm.