Rezept

Gebrannte Mandeln mit Puderzucker

Ein Rezept von Gebrannte Mandeln mit Puderzucker, am 23.08.2025

Zutaten

- **200 g** Mandeln
- **100 g** Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln in einem Topf knapp mit Wasser bedecken, aufkochen und ein paar Minuten kochen lassen. In ein Sieb abgießen, abschrecken, abtropfen lassen. Mandeln einzeln aus den Häuten drücken. Gründlich häuten, dann schmecken die Mandeln nachher viel besser!

2. Mandeln mit Küchenpapier abtupfen und mit Puderzucker und 1/8 l Wasser in einem Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze langsam warm werden lassen und dabei immer mal wieder durchrühren. Wenn das Wasser verdampft ist (das dauert um die 10 Minuten), die Hitze ein bisschen höher stellen und weiterrühren, bis die Mandeln von einer braunen, aber durchsichtigen Schicht überzogen sind.

3. Ein Backblech oder ein Küchenbrett mit Backpapier auslegen. Die Mandeln vorsichtig (sie sind knallheiß!!!) daraufschütten und mit zwei Gabeln so auseinanderlösen, dass sie nicht aneinanderkleben. Abkühlen lassen. Aufheben kann man sie am besten in einem Schraubglas, da bleiben sie schön knusprig.