

Rezept

Histaminarme gebrannte Mandeln

Ein Rezept von Histaminarme gebrannte Mandeln, am 02.04.2023

Zutaten

125 g Zucker

1 TL Butter

200 g Mandelkerne

2 Pck. Vanillezucker

1 TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Zucker, Vanillezucker, Butter und Zimt mit 75 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

2. Die Mandeln dazugeben und ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Dabei hin und wieder umrühren.

3. Dann die Mandeln weitere 10 Min. unter ständigem Rühren brennen. Das heißt: Wenn das Wasser nahezu vollständig verkocht ist, liegt der Zucker anfangs feucht neben den Mandeln. Anschließend karamellisiert er und legt sich langsam um die Mandeln. Erst wenn der Zucker die Mandeln komplett umschlossen hat, sind sie fertig. Sie erkennen diesen Zeitpunkt auch daran, dass die Kerne anfangen zu knacken.