



Gebrannte Mandeln

by Joscha Bastians



Weihnachtsmarkt war gestern. Einfach, schnell und günstig.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Das Wasser in die Pfanne geben
 - Je mehr Wasser ihr nutzt, desto länger dauert es, je weniger, desto schneller werden die Mandeln fertig ... brennen aber evtl. an!
2. Zucker, Vanillezucker und Zimt im Wasser auflösen lassen
3. Sobald sich der Zucker gelöst hat die Mandeln hinzugeben und alles kurz aufkochen lassen
 - Wenn das Wasser kocht, die Temperatur auf mittlere Stufe zurückstellen und durchweg umrühren
 - Sobald das Wasser verdunstet ist, wird der Zucker kristallisieren
 - Nun bei mittlerer Hitze, ohne Unterbrechung, rühren bis der Zucker schmilzt und die Mandeln karamellisieren
6. Die Pfanne vom Herd/Grill nehmen und direkt auf einem Backblech verteilen
7. ACHTUNG: Heiß! Gut abkühlen lassen und genießen

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Beschichtete Pfanne
- Holzlöffel/Pfannenwender
- Backpapier

Zutaten: 2 Personen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
200	Mandeln
200	Zucker
1P.	Vanillezucker (nach Geschmack)
1TL	Zimt
ca. 200ml	Wasser

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- Nach Belieben auch gerne andere Gewürze nutzen, z.B. Spekulatiusgewürz oder frische Vanille