

Rezept gebrannte Mandeln

Rezept gebrannte Mandeln

Zutaten:

200 g Mandeln

150 g Zucker

1 EL Wasser

$\frac{1}{2}$ EL Zimt

Zubereitung:

Zucker, Wasser und Zimt in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Mandeln hinzufügen und unter ständigem Rühren solange erhitzen, bis der Zucker karamellisiert ist. Anschließend die Mandeln auf ein Backpapier legen und voneinander trennen, so dass sie einzeln liegen. Probieren Sie das Rezept für gebrannte Mandeln einfach mal aus, es ist ziemlich einfach und Sie holen sich den Duft von Kirmes und Weihnachten nach Hause

Am besten schmecken sie, wenn sie noch warm sind.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)

[Zurück zu den Pralinenrezepten](#)