

Gebrannte Gewürz- mandeln



TIPP

Die fertigen Mandeln sind dank der dicken Zuckerschicht mehrere Wochen haltbar und ideal als kleines Mitbringsel in der Vorweihnachtszeit.

ZUTATEN

500 g Mandeln (mit Haut)
400 g Zucker
150 g Wasser
1 EL Zimt
1 EL Vanillezucker
½ TL gemahlene Nelken
1 Prise Salz
1 Prise Muskat

ZUBEREITUNG:

1. Die Gewürze zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Wasser in eine große Pfanne geben und behutsam erhitzen, bis sich der Zucker auflöst.
2. Anschließend die Mandeln dazugeben und ständig rühren – parallel die Hitze erhöhen und alles köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
3. Danach die Temperatur wieder reduzieren und weiter rühren, bis der Zucker eine dickflüssige Schicht um die Mandeln gebildet hat.
4. Zum Schluss auf ein Blech mit Backpapier verteilen und auskühlen lassen.