

## GEBRANNT E MANDELN



Zubereitungszeit

**10 Minuten**

Gebrannte oder auch karamellisierte Mandeln wie vom Weihnachtsmarkt könnt ihr ganz leicht zuhause selbst machen. Die einfachen trockenen gebrannten Mandeln sind ideal zum Snacken zwischendurch. Ich verwende gebrannte Mandeln aber auch gerne als Tortenfüllung oder für Desserts, dazu lasse ich sie noch karamellisieren.

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

---

## GEBRANNT E MANDELN

Gib die Mandeln mit dem Wasser, Zucker und den Gewürzen in eine Pfanne. Lasse die Masse aufkochen und koche sie unter Rühren, bis das Wasser verdampft ist und die Mandeln trocken sind. Zum Snacken kannst du die Mandeln jetzt auf eine Backfolie geben, abkühlen lassen und dann verpacken. Als Tortendekoration oder für Desserts kannst du die Mandeln noch weiter in der Pfanne karamellisieren, bis der Zucker sich glänzend um die Mandeln legt. Gib sie dann auf eine Backfolie und lasse sie abkühlen. Entferne die Zimtstange und Sternanis vor dem Servieren. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

ZUTATEN:

- 200 g** Mandeln
- 100 g** Wasser
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1** Sternanis
- 1** Zimtstange