

Volksfestschmankerl Gebrannte Mandeln – einfach selbst gemacht:

Sie brauchen:

125 ml Wasser, 200 g Zucker, 1 Esslöffel Vanillenzucker,
1 Teelöffel Zimt (je nach Geschmack auch weniger),
200 g ungeschälte Mandeln

eine beschichtete Pfanne, einen Kochlöffel und etwas Geduld beim Rühren

So wird's gemacht:

Bringen Sie in einer beschichteten Pfanne das Wasser mit Zucker, Vanillenzucker und Zimt zum Kochen. Geben Sie dann die Mandeln dazu. Lassen Sie alles zusammen bei hoher Temperatur so lange kochen, bis der Zucker trocken wird und sich als Kruste um die Mandeln legt. Dabei ständig mit dem Kochlöffel rühren. Dann die Hitze auf mittlere Temperatur stellen. Nun die Mandeln solange rühren, bis der Zucker schmilzt und dabei karamellisiert. Dann die heißen (!) Mandeln auf ein Backpapier geben und mit zwei Gabeln auseinanderreißen. Jetzt einfach abkühlen lassen und am besten noch lauwarm genießen!