

„Selbstgebrannte Mandeln“



Gebrannte Mandeln vom Weihnachtsmarkt? Viel zu teuer!
Ab jetzt wird selbstgebrannt, und das geht sogar in der
Gruppenstunde 😊.

Zutaten:

- 200 g Zucker
- 1 Pkt. Vanillezucker
- 100 ml Wasser
- 200 g Mandel(n), (ganz)
- etwas Zimt



Zubereitung

Zimt, Zucker, Vanillezucker und Wasser zum Kochen bringen, Mandeln zugeben und unter Rühren weiterkochen bis der Zucker trocken wird.

Danniterrühren bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Mandelglänzen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Mandeln draufschütten, zerteilen und abkühlen lassen.

FERTIG!