

REZEPT AUS UNSEREM ADVENTKALENDER 2019

BIANCAS GEBRANNTEN MANDELN

Zutaten

200 g Mandeln, ungeschält
10 g Butter
80 g brauner Rohrzucker
1 Prise Zimt, gemahlen
20 g Wasser
Für eine schöne Farbe nach
Bedarf Lebensmittelfarbe
verwenden.



Zubereitung

Den braunen Zucker, Butter, Zimt und Wasser in einer beschichteten tiefen Pfanne oder in einem großen Topf zum Kochen bringen. Danach die ungeschälten Mandeln zugeben, dabei bleiben und langsam rühren. Nach und nach beginnt der Zucker zu schmelzen und karamellisiert. Alles so lange rühren bis die Mandeln schön mit Zucker überzogen sind.

Anschließend auf ein Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

WE ARE FAMILY.®