

Gebrannte Mandeln

Zutaten

200 g Mandeln
125 -150 g Zucker
3 Vanillezucker
1 geh. TL Zimt



Utensilien

Unbeschichtete Pfanne aus Edelstahl, notfalls geht auch ein Kochtopf
Pfannenwender aus Edelstahl oder Holzlöffel - kein Plastik!

- Die Zuckermenge in 2 Teile abmessen = 1 x ca. 75 g und 1 x ca. 50 g
- Der 50 Gramm-Menge fügen wir die 3 Vanillezucker und den TL Zimt dazu
- Das Zucker-Vanille-Zimt-Gemisch trocken verrühren

- Die Mandeln in die Pfanne geben und bei höchster Stufe ca. 3-4 Minuten trocken rösten. Dabeibleiben und die Mandeln in Intervallen umrühren. Sie sollen etwas Farbe bekommen. Wenn die Mandeln anfangen leise zu „knacken“ noch, **bei ständigem Umrühren**, ca. 20 Sec. weiterrösten
- Anschließend die Mandeln sofort in eine Schüssel füllen
- Die Herdplatte etwas kleiner stellen (7/10)
- Die Pfanne wieder auf die Herdplatte stellen und den nicht gemischten weißen Zucker in die Pfanne schütten
- Der Zucker fängt an zu karamellisieren
- Sobald sich $\frac{3}{4}$ des Zuckers verflüssigt hat
- erst das Zucker-Vanille-Zimt-Gemisch und dann die Mandeln auf
- den gelösten Karamell schütten und
- die Pfanne von der heißen Herdplatte ziehen und
- sofort die Mandeln mit dem Karamell und dem Zucker-Zimt-Gemisch gut verrühren.
- Die Pfanne dann erneut auf die heiße Herdplatte stellen und die Mandeln dann ca. 30 Sec., unter ständigen Rühren, weiter rösten.
- Die Pfanne vom Herd ziehen
- Damit die Mandeln nicht so fest zusammen kleben noch ca. 1-2 Minuten weiterrühren.
- Die gerösteten Mandeln auf ein vorbereitetes Backpapier schütten
- **Auf keinen Fall jetzt schon Naschen, die Mandeln sind noch sehr heiß!**
- Nach weiteren 3-4 Minuten sind die Mandeln soweit abgekühlt, dass man sie mit den Händen auseinanderteilen kann. Nach dem Erkalten ist dieses nicht mehr möglich.

Viel Spaß beim Zubereiten
Ihre/eure Ulrike Brusch
www.ulrike-brusch.de