Pierres gebrannte Mandeln

Davon kann man nicht gut bekommen

ZUTATEN

200g Mandel(n)

200g Zucker

100 ml Wasser

2 Pck. Vanillezucker

1 TL Zimt

ABLAUF

Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Edelstahlpfanne geben und etwas mischen, das Wasser zugeben. Ohne umzurühren, zum Kochen bringen. Die Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren auf hoher Stufe weiter kochen, bis der Zucker trocken wird. Dann die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und so lange rühren, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln etwas glänzen.

Dann die Mandeln auf ein Backblech schütten, mit zwei Gabeln auseinander ziehen und abkühlen lassen.

Randnotiz

Lasst es euch schmecken 😊😊