

Gebrannte Mandeln

100 ml Wasser 180 g Zucker 1/2 Vanilleschote
1 Prise Zimt 200 g Mandelkerne, ungeschält

Wasser und Zucker in einen Topf geben.

Vanilleschote längs halbieren, das Mark herausstreichen. Vanillemark und Zimt mit in den Topf geben und alles kurz aufkochen.

Die Mandeln mit in den Topf geben und weiterkochen, bis das Wasser verdunstet ist, dabei immer wieder umrühren.

Dann bei mittlerer Hitze den Zucker, der sich um die Mandeln gelegt hat, vollständig karamellisieren und die Mandeln mit einer gleichmäßigen Schicht überzieht.

Die Mandeln auf ein Stück Backpapier geben und mit 2 Gabeln voneinander trennen. Vorsichtig alles ist sehr heiß! Die Mandeln auf dem Backpapier auskühlen lassen, dann genießen.

Sören Anders am 11. Dezember 2020