



## Gebrannte Mandeln

Für 250 g

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Zubereitungszeit:** 15 min

**Zutaten:**

2 EL Vanillezucker

250 g Zucker

250 g Mandeln

1/2 TL Zimtpulver

**Zubereitung:**

150 ml Wasser mit dem Vanillezucker und dem Zucker in einer beschichteten Pfanne aufkochen lassen. Die Mandeln zugeben und unter Rühren kochen lassen, bis das Wasser verdampft ist. Karamellisieren lassen, den Zimt einstreuen, untermischen und auf Backpapier ausgebreitet auskühlen lassen. Nach Belieben in einem Weckglas aufbewahren.