Gebrannte Vanille-Mandeln

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Zucker	100 g
Wasser	5 EL
Mandeln, ganz	200 g
Vanille Zucker	16 g
Zimt	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, Backpapier

1. In einem Topf Zucker, Wasser und Mandeln mischen und unter Rühren auf mittlerer Stufe erhitzen. So lange rühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist und sich der Zucker um die Mandeln zu einer Kruste bildet.

2. Vanillinzucker und Zimt unterrühren und karamellisierte Mandeln auf einem Stück Backpapier verteilen. Mandeln erkalten lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	402 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	25 g