



# Karamellisierte Zimtmandeln

 Dauer  
20 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Mandeln, ganz	150 g
Rosinen	50 g
Zimt	1 TL
Zucker	100 g
Wasser	50 ml

## Zubereitung

Mandeln grob hacken. In einer Schüssel mit Rosinen und Zimt vermengen.

In einer Pfanne Zucker mit Wasser auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. goldbraun schmelzen. Mandeln und Rosinen untermengen und auf einem Backpapier verteilen.

Karamellisierte Zimtmandeln abkühlen lassen. In Stücke brechen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	353 kcal		
Kohlenhydrate	44 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	8 g	Fette	19 g