Sonstiges

- Gebrannte Mandeln
- Gebrannte Mandeln (Ulrike Hagen)
- Dörr Obst

Gebrannte Mandeln



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Hier könnte zusatzinfo Stehen

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
200g	Mandeln	
200g	Zucker	
100ml	Wasser	
1 Pkg.	Vanillezucker	
1/2 TL	Zimt	

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
2027	48,14 g	106,12 g	220,34 g

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	ca. 10
Ruhezeit	
Backzeit	ca. 10
Gesamtzeit	ca. 20

Zubereitung

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.

Gebrannte Mandeln (Ulrike Hagen)



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

-

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
200g	Mandeln	
200g	Zucker	
100ml	Wasser	
1/2 TL	Zimt	

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Mandeln mit Zucker, Zimt und Wasser in einem breiten Topf aufkochen.

Leise köcheln lassen, dabei immer wieder rühren, bis das ganze Wasser verdampft ist.

Während der Zucker schmilzt, ständig rühren, damit alle Mandeln mit Zuckermasse umhüllt werden. Die Mandeln auf einem Backpapier ausbreiten und auskühlen lassen.

Dörr Obst

TODO