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.

Revision #1
Created 23 June 2023 10:54:11 by Andre
Updated 23 June 2023 10:55:05 by Andre