

# Gebrannte Mandeln - selbstgemacht

*das ist drin:*

ganze Mandeln, brauner Rohrzucker, weißer Zucker, Zimt

*du fügst hinzu:*

100 ml Wasser

*Und so geht's:*

1. In einer Pfanne den Inhalt des Glases mit 100 ml Wasser mischen & erhitzen
2. kurz aufkochen, bei mittlerer Hitze weiterköcheln, ständig rühren
3. Das Wasser verdampft und der Zucker karamellisiert, jetzt noch solange weiterköcheln, bis der Zucker leicht auf den Mandeln glänzt
4. Auf Backpapier verteilen, Mandeln voneinander lösen & auskühlen lassen

*Lass es dir schmecken!*