

Gebrannte Mandeln

Zutaten

Gebrannte Mandeln

- 120 g Wasser
- 200 g brauner Zucker Rohrzucker
- 1 Esslöffel Vanillezucker oder ½ Löffel Zimmt
- 200 g Mandeln, mit Haut
- 1-2 EL Amaretto
- 1 TL brauner Zucker, zum Bestreuen
- 4 dl Milch (zum Reinigen des Mixtopfes)

Rezept Zubereitung

Wasser, Zucker, Vanillezucker und Amaretto Sirup in den Mixtopf geben und 5 Min. / Varoma / Stufe 1 aufkochen.

Mandeln hinzugeben und 15 Min. / Varoma / Linkslauf / Stufe 1 ohne Messbecher einkochen lassen.

Den Backofen auf 140° / Heißluft vorheizen. Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech geben, mit dem TL braunen Zucker bestreuen und ca. 10 bis 15 Minuten backen.

Bittet haltet Sichtkontakt, sie sollen nicht verbrennen.

Wenn die Masse Blasen schlägt, das Blech herausnehmen und alles miteinander gut vermischen, nochmal verrühren.

Nach dem Herausnehmen vereinzelt ich sie sofort mit 2 Gabeln und hebe sie auf ein neues Stück Backpapier zum kompletten Auskühlen. So bekommt man sie besser auseinander und sind schon vereinzelt, als wenn man sie in der Zuckerlache erkalten lässt und dann auseinanderbrechen muss.

Die Variante mit Amaretto gibt den gebrannten Mandeln eine ganz andere Note und schmeckt einfach nur köstlich.

Ihr könnt natürlich auch Zimt, Baileys, Chili oder oder oder verwenden.

Notes: Den Mixtopf bekommt ihr wieder schön sauber, wenn Ihr 4 dl Milch einfüllt, und 7 Min. / 50° / Stufe 3 laufen lasst.