

Gebrannte Mandeln

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1/2 T Rohzucker
1/4 Pk (50 g) ganze Mandeln
1 Msp Zimt
Öl

- Zucker und Zimt in einer unbeschichteten Pfanne bei geringer Hitze erwärmen.
- Mandeln in einer zweiten Pfanne anrösten.
- Zucker gelegentlich umrühren.
- Wenn der ganze Zucker geschmolzen ist, Mandeln dazugeben.
- Rühren, bis alle Mandeln mit karamelisiertem Zucker überzogen sind.
- Eine feuerfeste Platte, einen großen Teller o.ä. einfetten.
- Mandeln darauf gießen, mit zwei Gabeln oder Eßstäbchen auseinander ziehen.
- Erkalten lassen.