

/

GEBRANNT MANDELN

Knister und Hülle. Nichts *leichter* als das.

ZUTATEN

200 g ungeschälte Mandeln

100 ml Wasser

125 g Zucker

1 TL Zimt

Vanille

ZUBEREITUNG

In einer weiten Pfanne Wasser, (Rohrohr-)Zucker, Zimt und - optional - ein Spitzchen Vanille aufkochen.

Hat sich der Zucker gelöst, die Mandeln zugeben und so lange bei etwas mehr als moderater Hitze rührend (!) köcheln, bis alle Flüssigkeit verdampft ist und die Mandeln eine trockene, kristalline Hülle tragen. Achtung: Fertig sind sie dann noch nicht.

Die Temperatur erneut (minimal) reduzieren und das staubige Zuckerbecken geduldig wieder in eine zähflüssige Pfütze verwandeln, so dass alle Mandeln später glänzende Karamelflecken aufweisen. Auch hier gilt: rühren, rühren, rühren. Das ist manchmal etwas knifflig, aber keine Zauberei.

Auf Blech, Papier oder Backmatte kippen und die gebrannten Mandeln gabelgetrennt voneinander auskühlen lassen. Wer sie zu warm einpackt, verliert den Knister.