

## Gebrannte Mandeln



Wie auf dem Weihnachtsmarkt

---

Zubereitungszeit: 10 min  
Wartezeit:  
Backzeit: 30 min

---

### ZUTATEN

500 g Mandeln  
250 g Zucker  
125 ml Wasser  
3 TL Vanillezucker  
1 TL Zimt

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Mandeln auf ein Backblech schütten und für 20-30 Minuten in den Backofen

geben.

3. Danach die Mandeln mit dem Zucker und dem Wasser in eine tiefe Pfanne geben.
4. Aufkochen lassen und solange rühren, bis das Wasser verkocht ist und sich eine Kruste um die Mandeln bildet. Dann Vanillezucker und Zimt dazu geben unditerrühren, bis die Kruste beginnt zu glänzen,
5. Die heißen Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und auskühlen lassen.