



Air Fryer: gebrannte Mandeln

gebrannte Mandeln aus dem Air Fryer

200 g Mandeln (ungeschält)

70 g Zucker

40 ml Wasser

1 Packung Vanillezucker

1 Teelöffel Zimt

2 Esslöffel Al Amier Rosenwasser

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

gebrannte Mandeln aus dem Air Fryer

1.

Mandeln in den Airfryer geben und mit Zucker, Vanillezucker und Zimt bestreuen.

Wasser und Rosenwasser dazu geben und alles vermengen.

Für 5 Minuten bei 200 Grad in den Airfryer geben.

Anschließend gut durchrühren und weitere 5 Minuten im Airfryer backen.

Auf Backpapier geben und kalt werden lassen.