



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Gebrannte Mandeln

Gebrannte Mandeln

200 g Mandeln (ungeschält)

150 g Zucker

100 ml Wasser

2 Esslöffel Al Amier Rosenwasser

2 Esslöffel Vanillezucker

1 Teelöffel Zimt

1 Prise(n) Salz

Gebrannte Mandeln

1.

Wasser, den Zucker, das Rosenwasser, Zimt und den Vanillezucker in einen großen Topf geben. Die Mischung bei mittlerer Hitze erhitzen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Die Mandeln hinzufügen und gut umrühren, damit alle Mandeln mit der Zuckerlösung bedeckt sind.

Die Mischung aufkochen und dann bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist und eine sirupartige Konsistenz entsteht (ca. 5-10 min.). Ständig rühren, bis der Zucker anfängt zu kristallisieren und die

Mandeln von einer Zuckerschicht umhüllt werden. Dies kann einige Minuten dauern. Darauf achten, dass die Mandeln nicht anbrennen. Ggf. die Hitze reduzieren.

Sobald die Mandeln karamellisiert sind, auf ein Backblech ausgelegt mit Backpapier legen. Gleichmäßig verteilen und Mandeln mit einer Gabel trennen, falls sie zusammenkleben. Die Mandeln abkühlen lassen, bis sie hart sind.