



# Gebrannte Mandeln mit Zimt



## Zutaten

### Menge

200 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
80 ml	Wasser
200 g	Mandeln
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz

## Rezeptinfo

**Zutaten für vier Portionen**  
Zubereitungszeit: 10 Minuten

pro Portion: 2121 kJ, 507 kcal, 55 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß, 26 g Fett, 6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

vegan

Laktose  
frei

schnell

veggie

## Zubereitung

Gebrannte Mandeln sind ein Klassiker auf Jahr- und Weihnachtsmärkten. Dabei kann man die kleinen karamellisierten Nüsse auch ganz easy und gütigst zuhause selbermachen. Wir zeigen dir hier, wie's geht.

### Step 1:

Zuerst gibst du den Zucker und den Vanillezucker in eine große Pfanne und vermengst ihn mit dem Wasser. Der Zucker sollte komplett nass sein.

### Step 2:

Nun die Mandeln sowie den Zimt und eine Prise Salz hinzugeben und unter ständigem Rühren weiterköcheln lassen, bis das Wasser verdunstet ist.

### Step 3:

Die Mandeln dann weiter rühren, bis der Zucker vollständig braun und schön karamellisiert ist.

### Step 4:

Wenn alle Mandeln überzogen sind, kannst du die fertig gebrannten Mandeln auf Backpapier geben und auskühlen lassen.