



Gebrannte Mandeln -selbstgemacht

Gebrannte Mandeln

Zutaten:

- * 4 Eßl. Zucker
- * 1 TL Zimt
- * 2 Eßl. Wasser
- *200 gr. Mandeln

Zubereitung

Alle Zutaten ausser den Mandeln miteinander verrühren und 1 Min in einem Gefäß mit Deckel bei 600W in der Mikrowelle erwärmen.

Die Mandeln unterrühren. Bei 600 Watt 3 min. in der Mikrowelle ohne Deckel erwärmen.
Anschließend solange umrühren bis die Mandeln ganz trocken sind.
Zum Auskühlen auf einen flachen Teller geben.

Unmittelbar danach das Gefäß mit Wasser füllen und stehen lassen, bis sich das Zuckerzimt Gemisch gelöst hat.