

# Gebrannte Mandeln

Mmh, Krachmandeln wie vom Weihnachtsmarkt! Frisch geröstet schmecken sie am besten. Das geht ganz einfach, Ihr braucht nur ein wenig Geduld dazu.



## Zutaten für 4 Portionen:

- 100 ml Wasser
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Zucker
- 200 g Mandeln, ganz, ungeschält



## So einfach geht's:

1. Wasser, Zucker und Vanillezucker in einer beschichteten Pfanne zum Kochen bringen.
2. Die Mandeln beifügen. Unter ständigem Rühren einkochen, bis der Zucker trocken wird.



3. Jetztiterrühren, bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzen.
4. Auf Backpapier schütten, mit zwei Gabeln zerteilen und auskühlen lassen.