

## **Selbstgemachte, gebrannte Mandeln**

### **Zutaten:**

- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 200 g Mandeln mit Haut
- 1 Vanilleschote

### **Zubereitung:**

1. Erhitze den Zucker und den Vanillezucker mit 100 ml lauwarmen Wasser in einer Pfanne, bis die Zuckermischung sich auflöst. Die Masse soll aufkochen
2. Schneide die Vanilleschote längs auf und kratze den Mark heraus. Lass dir dabei von deinen Eltern helfen. Rühre den Zimt und den Vanillemark in den geschmolzenen Zucker. Gib die Mandeln dazu und mische alles gut zusammen. Danach muss alles komplett aufkochen. Lass die Masse für ungefähr 6 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Der Zucker sollte nun kristallisiert sein und die Mandeln sind mit einer harten Zuckerschicht überzogen.
3. Jetzt musst du die Mandeln wieder erhitzen bis die oberste Zuckerschicht ein wenig schmilzt und karamellisiert. Die Mandeln legst du auf ein Backpapier und wartest bis sie fest werden. Fertig bist du mit deinen selbstgemachten, gebrannten Mandeln!

Guten Appetit!