



Gebrannte AIW-Mandeln

Zutaten

- ◆ 500 g Zucker
- ◆ 5 EL Vanillezucker
- ◆ 2,5 dl Wasser
- ◆ 500 g Mandeln ungeschält

Zubereitung

- Wasser mit Zucker und Vanillezucker in einem Topf mit dickem Boden aufkochen
- Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, die Mandeln dazugeben
- Auf hoher Hitze einkochen lassen
- Wenn die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist, muss ständig gerührt werden
- Jetzt wird der Zucker als weisses Pulver wieder sichtbar
- Temperatur auf die Hälfte bis 2/3 reduzieren
- Unter ständigem Rühren den Zucker verflüssigen lassen bis die Mandeln einen karamellisierten Glanz haben
- Die Mandeln auf ein Backpapier geben und mit einer Gabel voneinander trennen.
- Auskühlen lassen und die letzten zusammenklebenden Mandeln voneinander brechen

Guten Appetit!

