



Gebrannte Mandeln



An kalten Windertagen ist es schön, wenn Sie Ihren Freunden oder Ihrer Familie ein paar leckere gebrannte Mandeln anbieten können. Mit diesem herrlichen Weihnachtsgebäck können Sie sie gut verwöhnen.

Zutaten:

- 200 g Mandeln
- 200 g Zucker
- 125 ml Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Wasser, Mandeln und Zucker im Topf bei mittlerer Hitze kochen. So lange kochen, bis kein Wasser mehr im Topf ist. Dann den Vanillezucker zufügen und rühren, bis er zergeht. Nun noch ein paar Minuten weiter rühren, bis der Zucker richtig an den Mandeln klebt.

Dann die Mandeln auf ein tiefes Backblech (Wasserblech) schütten, verteilen und abkühlen lassen.