

Gebrannte Mandeln

Zutaten für ca. 350g

0.9 dl	Wasser	Wasser und Zutaten bis und mit Zucker in einer breiten Pfanne aufkochen.
2 TL	Lebkuchen & Biber	
190 g	Zucker (Birkenzucker)	
200 g	ungeschälte Mandeln	Die ganzen, ungeschälten Mandeln zugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze einkochen, bis der Zucker trocken wird. Weiterrühren, bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzend überzogen werden.

Die Mandeln sofort auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und auskühlen lassen.

Tipp: Zum Reinigen der Pfanne, Milch aufgiessen, eine Minute bei 50° köcheln lassen. Der Topf ist nun sauber und die Milch kann als Drink genossen werden.



Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

Lebkuchen & Biber