



ZUTÄTEN:

| | |
|-------------------------|---------------------|
| 60 g brauner Zucker | 2 TL Zimt |
| 60 g Zucker | 1 Prise Salz |
| 1 Prise Salz | 1 Prise gem. Nelken |
| 1 Prise gem. Tonkabohne | 200 g ganze Mandeln |

Schüttet den Inhalt der Flasche in eine beschichtete Pfanne, füge etwa 100 ml Wasser hinzu und lasse die Zutaten aufkochen. Koch die Mandeln nun so lange ein, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Nun legt sich der Zucker trocken um die Mandeln. Stelle den Herd nun auf mittlere Stufe und röhre die Mandeln vorsichtig weiter, bis der Zucker karamellisiert und glänzt. Achte darauf, dass er nicht verbrennt! Schüttet die gebrannten Mandeln auf ein Backpapier, ziehe sie mit einer Gabel vorsichtig auseinander und lasse sie abkühlen.

Fertig

ZUTÄTEN:

| | |
|-------------------------|---------------------|
| 60 g brauner Zucker | 2 TL Zimt |
| 60 g Zucker | 1 Prise Salz |
| 1 Prise Salz | 1 Prise gem. Nelken |
| 1 Prise gem. Tonkabohne | 200 g ganze Mandeln |

Schüttet den Inhalt der Flasche in eine beschichtete Pfanne, füge etwa 100 ml Wasser hinzu und lasse die Zutaten aufkochen. Koch die Mandeln nun so lange ein, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Nun legt sich der Zucker trocken um die Mandeln. Stelle den Herd nun auf mittlere Stufe und röhre die Mandeln vorsichtig weiter, bis der Zucker karamellisiert und glänzt. Achte darauf, dass er nicht verbrennt! Schüttet die gebrannten Mandeln auf ein Backpapier, ziehe sie mit einer Gabel vorsichtig auseinander und lasse sie abkühlen.

Fertig