Gebrannte Mandeln

# Zutaten:

250g Mandeln

70ml Wasser

1 PK Vanillezucker

60g Zucker

1 TL Zimt

# Zubereitung:

HÄ!?!?! Zucker und gesund? Jein! Der Zucker ist nicht sooo gesund, aber ohne Zucker kann man halt nicht leben (Ich zumindest)! Wenn du auch so ein Mensch wie ich bist, solltest du auf jeden Fall gebrannte Mandeln mit wenig Zucker ausprobieren.

Koche in einer beschichteten Pfanne das Wasser zusammen mit dem Zucker, den Vanillezucker mit dem Zimt auf. Weihnachten Vibes yaaaay!!! Nun wirf die Mandeln hinein. Jetzt solltest du kräftig Rühren anfangen und weiter erhitzen, bis der Zucker zu schmelzen beginnt, wieder fest und körnig wird und dann noch einmal schmilzt. Ich weiß es ist kompliziert, aber dafür haben wir ja Mathe… Erst dann solltest du sie auf ein eingefettetes Backblech werfen und trennen anfangen! Lass sie jetzt chillen und danach kannst du sie naschen.

Da kriegt man gleich Xmas feeling oder nicht?