***Zuckerreduzierte Gebrannte Mandeln***

***Zutaten für 1 Portion:***

* 250g Mandeln
* 70 ml Wasser
* 70g Zucker
* 1 Pk Vanillezucker
* 1 TL Zimt

***Zubereitung:***

**Arbeitszeit:** ca.5 min / **Schwierigkeitsgrad:** leicht

Du musst in einer beschichteten Pfanne das Wasser zusammen mit dem Zucker, den Vanillezucker und dem Zimt heiß werden lassen und dann solltest du es aufkochen.

Nun musst du die Mandeln hinzugeben. Jetzt musst du unter ständigem Rühren weiter erhitzen, bis der Zucker zu schmelzen beginnt, und dann wieder fest und körnig wird und dann musst du ihn noch einmal erhitzen bis er schmilzt.

Nun musst du sie auf ein eingefettetes Backblech schütten und schnell beginnen die Mandeln von einander zu trennen, damit sie nicht zusammenkleben. Zum Schluss musst du die Mandeln auskühlen lassen.