



BASF

We create chemistry

Gebrannte Mandeln



15 Minuten



4 Personen



vegan

Zutaten

- 400 g Mandeln mit Schale
- 400 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 2 TL Zimt

Zubereitung

- 1) Die Mandeln bei 180° C/Umluft im vorgeheizten Backofen für ca. 6 Minuten rösten.
- 2) Das Wasser zusammen mit dem Zucker in einen Topf oder Pfanne geben und aufkochen lassen.
- 3) Zuckerwasser zum Kochen bringen und solange kochen, bis der Zucker im Wasser vollständig gelöst ist.
- 4) Sobald sich eine leichte Bräunung des Zuckers bildet, die Mandeln aus dem Ofen nehmen und in die Pfanne geben.
- 5) Anschließend die Mandeln mit Zimt und der Zuckermasse gleichmäßig bedecken.
- 6) Zum Herausnehmen der Mandeln einen beschichteten Teigschaber verwenden und die Mandeln direkt auseinanderziehen.
Achtung hierbei besteht Verbrennungsgefahr!
- 7) Sobald die Mandeln ausgekühlt sind, auseinanderbrechen und verpacken.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte



Unser Küchentipp

Je nach Belieben können die Mandeln mit Lebkuchengewürz oder Tonkabohne verfeinert werden. Oder wie wäre es mit gemahlenem Chili, Kokosflocken oder doch Meersalz? Seien Sie kreativ!

