

## Gebrannte Mandeln

Rezept für 4 Personen



### 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

### Unser Tipp:

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!