Nah&Frisch

www.kotanyi.at Professional

Gebrannte Mandeln

Kuchen & Gebäck Schnelle Küche Süße Gerichte Weihnachten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ○ ○ ○ ○

Zucker, Wasser, Vanillezucker und Gewürze in einer Pfanne mit hohem Rand oder in einem
Topf zum Kochen bringen. Gelegentlich umrühren damit der Zucker sich vollständig auflöst.
Mandeln hinzugeben und mit der Zuckermasse verrühren, sodass diese überall gleichmäßig
bedeckt sind. Nach einiger Zeit löst sich die matte Zuckerschicht und der Zucker karamellisiert.
Dieser Vorgang kann bis zu 8 Minuten dauern.
Tipp: Achtung: Nicht zu dunkel werden lassen, da das Karamell sonst bitter schmeckt. Die
Mandeln direkt auf ein vorbereitetes Stück Backpapier breit verteilen. Komplett erkalten lassen.
Damit die Mandeln nicht haften bleiben, das Backpapier mit etwas Öl bestreichen.
Tipp: Für ausgefallene Variationen der gebrannten Nüsse mit Chili, Ingwerpulver oder Amaretto experimentieren.

ZUTATEN

- 120 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 200 g blanchierte Mandeln
- 1 Pkg Vanillezucker Bourbon
- 0.5 TL Zimt gemahlen
- 1 Prise Cardamom gemahlen
- 1 Prise Meeressalz jodiert fein