



GEBRANNT E M A N D E L N



ZUTATEN:

400 g ungeschälte Mandeln
500 g Wasser
200 g Zucker
2 Packg. Vanillezucker

ZUBEREITUNG:

Das Wasser wird mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einem größeren Dutch Oven (ab Größe 9) oder in einer großen Pfanne vermischt bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun gibst Du die Mandeln dazu und rührst diese immer wieder leicht um.

Das Wasser wird sich jetzt immer mehr verflüchtigen und die Zuckermasse wird übrig bleiben. Der Prozess beginnt sobald sich leichte weiße Bläschen bilden.

Die Zuckermischung wird nun immer klebriger und fester, dabei ist es wichtig, die Mandeln immer wieder zu wenden. Danach wird der Zucker ganz fest und pulverartig. Dieser wird sich kurze Zeit später wieder verflüssigen und das ist der Moment, die Mandeln immer weiter zu darin zu wenden. So legt sich die Zuckerglasur um die Mandeln.

Diese kommen danach auf etwas Backpapier zum auskühlen. Dabei werden die Mandeln wieder fest und knackig, ebenso wie die Glasur.

hier gehts zum Video



Instagram

