

Gebrannte Gewürzmandeln

Dessert

Fingerfood

Vegetarisch

Weihnachten

Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Zuerst werden der Kristallzucker, Vanillezucker, Zimt und die Honiglebkuchen Gewürzmischung gemeinsam in eine Pfanne gegeben. Anschließend wird das Wasser beigemengt und zu einer Masse verrührt.

Bei mittlerer Hitze einmal gut aufkochen lassen und die Mandeln hinzufügen. Die Mandeln mit der Masse gut verrühren und regelmäßig umrühren.

Solange umrühren, bis die Flüssigkeit verdampft und die Mandeln mit der duftenden Gewürzmischung ummantelt sind.

Auf einem Stück Backpapier auskühlen lassen und anschließend genießen.



ZUTATEN

400 g Kristallzucker

2 TL KOTÁNYI Zimt
gemahlen

1 TL KOTÁNYI
Honiglebkuchen
Gewürzmischung

2 TL KOTÁNYI
Vanillezucker Bourbon

400 g ungeschälte
Mandeln

200 ml Wasser