

## 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 beigemischt 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 verdunstet und die Mandeln mit der duftenden Gewürzmischung ummantelt sind.

Auf einem Stück Backpapier abkühlen 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