

## 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 beigemennt 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