Gebrannte Mandeln

Zutaten

200 G GANZE MANDELN
100 G ZUCKER
5 EL WASSER
1 EL ZIMT
ETWAS BUTTER

ARBEITSGERÄTE
ABFALLSCHÜSSEL
ABLAGETELLER
BACKPAPIER
LANGER HOLZLÖFFEL
HOHER TOPF
WAAGE
ESSLÖFFEL
MESSER

Zubereitung

- Mandeln, Zucker und Wasser im Topf bei mittlerer Hitze so lange erhitzen (mittlere Stufe), bis sich die Flüssigkeit aufgelöst hat. Es entsteht eine bröckelige Masse. Zimt hinzufügen und langsam weiter umrühren. Wenn die Mandeln fast glänzend sind, etwas Butter hinzugeben und gut vermengen. Den Topf vom Herd nehmen.
- Die Mandeln auf ein Backpapier verteilen, abkühlen lassen und verpacken.
- **Wichtig: Während des Kochvorgangs niemals eine Mandel anfassen oder essen! VERBRENNUNGSGEFAHR!**