

Gebrannte Mandeln mit Honig

Leckere Nascherei in der Vor-Weihnachtszeit

Zutaten:

200g Zucker

200g Mandeln

1 Päckchen Vanillezucker

1 gestrichener Teelöffel Zimt

1/8 l Wasser (125ml)

2 EL Honig

Mischen Sie den Zucker, den Vanillezucker, den Zimt und das Wasser und geben Sie das ganze in eine Pfanne.

Kochen Sie das ganze auf und rühren bei mittlerer Hitze so lange, bis der Zucker anfängt zu karamelisieren und zu glänzen.

Rühren Sie abschließend noch den Honig in den karamelisierten Zucker.

Schütten Sie die Mandeln in die Pfanne und mischen das Ganze noch einmal gut durch, so dass alle Mandeln gut bedeckt sind.

Geben Sie das ganze auf ein Backpapier, trennen die Mischung mit einer Gabel und lassen es abkühlen.

Hinweis:

Der Honig darf erst am Ende des Karamelisierungsvorgangs zugegeben werden, damit er möglichst viele seiner hitzeempfindlichen Inhaltsstoffe bewahrt.