

Gebrannte Mandeln

Gebrannte Mandeln ganz einfach selber machen: Mit diesem gebrannte Mandeln Rezept gelingt dir der Klassiker auch zu Hause.

etwa 3 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Zucker
4 EL Wasser
200 g ganze Mandeln mit Schale
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Wie mache ich gebrannte Mandeln selbst?:

① Gebrannte Mandeln zubereiten:

Zucker und Wasser in einer beschichteten Pfanne oder in einer Edelstahlpfanne mischen und unter Rühren aufkochen.

Die Mandeln hinzugeben und alles gut verrühren.

Bei mittlerer Hitze so lange köcheln, bis das Wasser nach und nach verdunstet ist. Das dauert etwa 5 Min. Der Zucker legt sich als weiße krümelige Schicht um die Mandeln.

Die Mandeln nun weiter unter Rühren in der Pfanne karamellisieren lassen. Es bilden sich Karamelfäden und die Mandeln bräunen. Gut aufpassen, dass sie nicht zu dunkel werden!

Den Vanille-Zucker unter Rühren einrieseln lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Die gebrannten Mandeln noch einmal gut durchmischen und auf einen Bogen Backpapier geben. Die Mandeln voneinander trennen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die gebrannten Mandeln kann man etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Mandeln z. B. in selbstgemachten Papiertütchen oder Bechern servieren.
- Statt Mandeln kann man auch super gebrannte Haselnüsse zubereiten.

