

# Selbstgemachte Zimtmandeln

## Zutaten:

200 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 TL Zimt  
200 g Mandeln (mit Haut)

## Schritt 1:

Zucker, Vanillezucker, Zimt und **100 ml Wasser** in einer beschichteten Pfanne aufkochen. Mandeln dazugeben und bei starker Hitze unter ständigem Rühren so lange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

## Schritt 2:

Sobald der Zucker **kristallisiert** und die Mandeln mit einer trockenen Schicht überzieht, Herd auf **mittlere Hitze** herunter stellen. So lange rühren, bis der Zucker beginnt zu **karamellisieren** und die Mandeln leicht glänzen.

## Schritt 3:

Gebrannte Mandeln **sofort** auf ein mit **Backpapier** belegtes Blech verteilen und mithilfe zweier Gabeln voneinander trennen. **Auskühlen lassen** und luftdicht verpackt aufbewahren.

## Tipp:

Für eine besondere Note einfach eine Prise Salz dazugeben.

Guten Appetit