

## Sahne - Karamellen mit Mandeln

Kategorien: Konfekt, Plätzchen, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Sahne
150	Gramm	Diamant Grümmel Kandis
25	Gramm	Butter
50	Gramm	Gemahlene Mandeln

### Anleitung:

Sahne, Diamant Grümmel Kandis und Butter in einer Pfanne zum Kochen bringen. Unter Rühren einkochen lassen, bis die Masse hellbraun und dickflüssig ist.

Die Mandeln untermischen, die Masse auf ein geöltes Blech gießen und abkühlen lassen.

Noch lauwarm in Würfel schneiden und restlos erkalten lassen.

### Tipp:

Für eine Abwandlung als Erdnuss-Karamellen 200 g Sahne, 50 g Erdnussbutter und 200 g Diamant Grümmel Kandis wie beschrieben einkochen lassen.