

Gebrannte - Mandeln

Kategorien: Mandeln, Konfekt

Zutaten für: 300 Stück

ZUTATEN

500	Gramm	Mandeln; ungeschaeelt
1/4	Ltr.	Wasser
1	Teel.	Zimt; gemahlen
125	ml	Rosenwasser
		Oel; zum Einfetten

Anleitung:

Mandeln mit einem trockenen Tuch abreiben. Zucker mit Wasser in einem Topf aufkochen. Zimt dazugeben. Mandeln reinschuetten und unter Ruehren 20 Minuten kochen lassen. 1 Minute abkuehlen lassen, Rosenwasser daruebergiessen. Wieder erhitzen, um den Zucker zu Schmelzen zu bringen. Solange kochen, bis der Zucker an den Mandeln kleben bleibt. Das dauert etwa 5 Minuten. 2 Backbleche mit Alufolie belegen und gut einoeelen. Dann Mandeln sofort auf die Bleche legen und so schnell wie moeglich mit zwei Gabeln voneinander trennen. Backblech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene geben, damit die Mandeln einen schoenen Glanz behalten.

Backzeit: ca. 5 Minuten Elektroherd: 200 Grad Gasherd: Stufe 4 oder knapp 1/2 grosse Flamme

Rausnehmen und abkuehlen lassen.

Vorbereitung: 10 Minuten Zubereitung: 40 Minuten ca. 13 Kalorien/54 Joule

Sollte die Zuckerkruste von den Mandeln abfallen, wird der Zucker erneut mit 2 Essloefel Wasser aufgekocht (pro 500 g Zucker) und der ganze Vorgang wiederholt.

Macht Arbeit, aber schmeckt!