



Gebrannte Mandeln

400 G MANDELN



CA. 20 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

Bayernland Goldbutter für das
Backblech
200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
200 g ganze Mandeln
75 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1. Zucker, Vanillezucker und 75 ml Wasser in einer gefetteten Pfanne aufkochen.
2. Mandeln hinzufügen und unter Rühren kochen, bis der Zucker trocken wird.
3. Weiterrühren, bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzen.
4. Auf ein gefettetes Blech geben und abkühlen lassen.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:
www.youtube.com/BayernlandTV