

Gebrannte Mandeln



Zutaten

1 Pkg. Mandeln (200 g, ungeschält)

80 g brauner Rohrzucker (oder normalen)

1/2 TL Lebkuchengewürz, alternativ kann man auch Zimt verwenden

ca. 15 g Wasser



Zubereitung

Mandeln, Zucker und Lebkuchengewürz (oder Zimt) in den Mixtopf geschlossen geben und 6 Min./Varomastufe/ Linkslauf Sanfrührstufe -mit Messbecher- erhitzen.

Danach Wasser zugeben und nochmals ca. 9 Min./Varoma/ Linkslauf/Stufe 1 (mit MB) weiter erhitzen.

Die Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und verteilen, daß sie nicht zusammen kleben.

Da es manche etwas knuspriger mögen:

Die Mandeln noch ca. 15 Min. bei 180°C (Heißluft) in den Backofen geben.

Aber Aufpassen, daß sie nicht verbrennen!!! Wäre schade drum!

Reinigungstipp:

Zum Schluß ist ja noch Zimt und Zucker am Boden des Mixtopfes. Einfach mit Milch aufgießen (je nach Belieben) und noch 1 Min / 50° / Stufe 6 rühren lassen.

Topf ist sauber und die Milch superlecker.