

## **Karamell Mandeln/ gebrannte Mandeln**

Dauer: 30 Min.

### **Portionen**

Zutaten für 2. Portionen 2 P.

### **Zutaten**

150 g rohe, geschälte Mandeln

150 g Zucker

### **Zubereitung**

Mandeln und Zucker in eine flache Pfanne geben. Bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren werden die Mandeln geröstet bis sich der Zucker vollständig aufgelöst und karamellisiert hat. Der Zucker darf dabei nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt der Karamell bitter.

Zum Abkühlen die Karamell-Mandeln auf eine Lage Backpapier oder ein geöltes Backblech verteilen – so können sie später besser wieder abgelöst werden.

Karamellisierte Mandeln schmecken pur als süßer Knabberspaß, aber auch als kleines Extra auf dem Kuchen oder dem Dessert.

### **als Karamell-Mandelsplitter:**

Zwischen zwei doppelten Lagen Frischhaltefolie verteilen und mit einem Nudelholz kräftig darüber rollen. Alternativ können die Mandeln auch in einem Mörser zerstampft werden. Die groben Mandelkaramell - Splitter eignen sich bestens zum Dekorieren von Weihnachtsgebäck oder Torten.

### **Als Karamell-Zucker:**

Für einen ganz feinen Karamell-Zucker gibt man die Mandeln in den Küchenmixer, aber Vorsicht, dass dabei keine Mandelpaste entsteht, d.h. nicht zu lange mixen und lieber nach und nach in kleineren Portionen. Den Karamell-Mandel-Zucker zum Süßen von Cappuccino,

Milchkaffee und Tee verwenden. Oder beim nächsten Plätzchenbacken den weißen Zucker durch Karamell-Mandel-Zucker ersetzen.