

Gebrannte Mandeln von Marcus Bosshard

Mengen für 15 Personen

450 g Mandeln	ungeschälte Mandeln in eine unbeschichtete Pfanne geben
4.5 Stück Vanillezucker (8g)	Zu den Mandeln geben
450 g Zucker	Zu den Mandeln geben
2.25 dl Wasser	Zu den Mandeln geben und zum kochen bringen. Unter ständigem Rühren zügig einkochen, bis die Mandeln wieder trocken sind. Weiter rühren, bis der Zucker zu karamellisieren beginnt und die Mandeln glänzen. Vom Feuer wegnehmen und ausgebreitet (auf Blech oder Backpapier) abkühlen lassen.