Gebrannte Mandeln





Zutaten

- 200 g Mandeln (oder Nüsse)
- 10 g Butter
- 90 g brauner Zucker
- ½ TL Zimt
- 10 g Wasser (nicht mehr)

Zubereitung

1. Mandeln, Butter, Zucker, Zimt und 10 g Wasser in den Mixtopf geben.
2. Messbecher einsetzen und **8 Min. / Varoma / Linkslauf / Stufe 1** erhitzen.
3. Die restlichen 10 g Wasser zugeben, Messbecher einsetzen und **12 Min. / Varoma / Linkslauf / Stufe 1** weiterkochen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Mandeln darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 15–20 Minuten rösten. Zwischendurch einmal mit einem Spatel gut auseinanderschieben.
6. Die Mandeln sollen schön braun sein. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Tipp

Funktioniert auch mit doppelter Menge.

