

Gebrannte Mandeln

Gebrannte Mandeln

200 g Mandeln (oder Nüsse)

10 g Butter

90 g brauner Zucker

1/2 TL Zimt **8 Min/120°/Linkslauf/Stufe 1**

10 g Wasser (nicht mehr) **12 Min/120°/Linkslauf/Stufe 1.**

Anschließend auf ein Backblech mit Backpapier geben, verteilen und ca. **14 Min auf 180 Grad Umluft** härten. Mandeln sollten schön braun sein.

Rina's Tipp:

- Funktioniert auch mit doppelter Menge.
 - Anstatt 10 g Wasser 10 g Amaretto nehmen.
 - Nach der „Mandel-Produktion“ einfach 250 ml Milch in den Mixtopf und diese **5 Min./70°/Stufe 3** erwärmen, damit sich das Karamell löst. Anschließend auf **Stufe 10 ca. 5 Sek.** aufschäumen u. genießen.
-

Genussvolle Momente wünscht Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de