

Gebrannte Mandeln / Cocosmandeln

Zutaten:

200g Mandeln
10g Butter
80g brauner Rohrzucker
1 Prise Zimt
10g Wasser

Zubereitung:

1. Mandeln, Butter Zucker und Zimt in den Mixtopf geben. 50 Min/Varoma/Linkslauf/Sanfrührstufe rühren. Wasser zugeben und 10-12Min/Varoma/linkslauf/Stufe1 (wichtig mit eingesetztem Messbecher) weiterrühren. Die Mandeln sind fertig wenn sich der Zucker komplett aufgelöst hat.
2. Die Mandeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und bei 160°C 10 Min. im Backrohr ziehen lassen.

Variation Cocosmandeln:

In dieser Zeit 150g Kokosraspeln und 40g Staubzucker einwiegen und vermischen. Beiseite stellen. 200g weiße Kuvertüre 5Min/50°C/Stufe 1 schmelzen. Gebrannte Mandeln zugeben und 30Sek/Linksdreh/Stufe 2 vermischen. Mandeln in die Schüssel mit der Cocos-Staubzuckermischung geben, verschließen und gut schütteln. Mandeln auf ein Backpapier geben und gut trocknen lassen.

TIPP: Für dieses Rezept kannst du auch andere Nüsse nehmen.

Gutes Gelingen!

