



## Gebrannte Mandeln

### Zutaten

200 g	Mandeln mit Haut (ungeschält)
15 g	Butter
90 g	brauner Zucker
½ TL	Zimtpulver (ev. noch zusätzlich etwas Schokoladenpulver)
10 g	Amaretto oder Wasser

### Zubereitung

Backofen auf 180° C Umluft vorheizen

Alle Zutaten bis und mit Zimt im Mixtopf **5 Min./Varoma/LINKSLAUF/Sanfrührstufe** geben und dann den Amaretto oder das Wasser zugeben und **OHNE MESSBECHER!! 8 Min./Varoma/LINKSLAUF/Sanfrührstufe** rühren. Die Mandeln auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und 14 Minuten bei 180°C mit Umluft in den Ofen schieben bis die Mandeln schön braun sind.

Zum Ende der Backzeit (nach 10 Min.) die Mandeln immer wieder kontrollieren. Sie dürfen nicht zu dunkel werden. sonst schmecken sie bitter!

### *Tipps & Varianten*

Das Rezept funktioniert auch mit der doppelten Menge!

Unbedingt Mandeln mit Haut verwenden (braune Oberfläche) denn an den blanchierten Mandeln haftet der Zucker nicht bzw. nicht richtig!