

Lala LuniX be green

GEBRANNT MANDELN



[lalalunix_begreen](https://www.instagram.com/lalalunix_begreen)



www.lalalunix.de

Das brauchst Du

ZUTATEN

- 200g Mandeln mit Schale
- 50g Zucker
- 100ml kaltes Wasser



2 x typische Portion auf
Jahrmärkten



20 min



7,50 €*

*anteilig auf die benötigten Mengen

1. in einem antifhaft beschichteten Topf das Wasser mit dem Zucker zum köcheln bringen, bis die Flüssigkeit zurück geht.
2. Mandeln dazu geben und unter stetigen Rühren karamellisieren lassen. Dabei bildet sich eine matte Zuckerschicht
3. bei weiteren Rühren wirkt der Zucker wie Sand. Immer weiter rühren bis die Mandeln anfangen zu glänzen
4. Die Mandeln auf ein Backblech geben und mit der Gabeln auseinander legen.