

Kochen mit Klaus

Kandierte Mandeln

Zutaten: (Partyversion für 10-12 Personen)

- 350 ml Wasser, 450 g Zucker, 2 Pck. Vanillinzucker, Backpapier
- 1 kleine Flasche Butter-Vanillearoma, 800 g ganze Mandeln

Zubereitung:

1. Zucker in eine Pfanne geben, Vanillinzucker u. Vanillearoma zugeben, Wasser zugießen u. unter Rühren zum Kochen bringen.



2. Alle Mandeln nacheinander unterheben, unter Rühren kochen lassen bis alle Flüssigkeit verdampft ist, der Zucker die Nüsse mit einer Kruste überzogen hat u. dann wieder karamellisiert ist.



3. Nüsse auf eine mit Backpapier ausgelegtes Backblech schütten, verteilen u. auskühlen lassen. Anschließend vereinzeln u. in eine Schüssel füllen.



Tipp des Chaoten:

Hier besteht hochgradige Suchtgefahr, nicht nur für die Kleinen!

