



## Gebrannte Mandeln

Im Herbst haben in unserer Region sehr viele Dörfer ihre eigene Chilbi – so nennen wir das Kirchweihfest bei uns. Da dürfen die gebrannten Mandeln nicht fehlen. Die sind so lecker und haben ein hohes Suchtpotential. Eignen sich prima auch zum Verschenken, da sie sehr beliebt sind.

So habe ich zur Freude meiner Familie auch gebrannte Mandeln gemacht.

### Zutaten

100 ml Wasser  
1 TL Vanilleextrakt  
1 TL Sweet Temptation von Würzmeister - optional  
200 g Zucker  
200 g ungeschälte Mandeln

### Zubereitung

Wasser, Vanilleextrakt, Sweet Temptation\* und Zucker in einer Chromstahlpfanne aufkochen.

Die ungeschälten, ganzen Mandeln zur Flüssigkeiten geben und unter ständigem Rühren bei Mittlere Hitze einkochen. Der Zucker wird trocken.





Danach weiterrühren, bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzend überzieht. Evt. die Temperatur anpassen. Hitze nicht zu hoch temperieren, damit der Zucker nicht verbrennt. Sobald die Mandeln glänzen sofort auf ein Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Achtung, die Mandeln sind sehr heiss und man kann sich leicht verbrennen.

In Cellophanbeuteln, gut verschliessbaren Gläsern oder Dosen aufbewahrt, sind die gebrannten Mandeln ca. zwei Wochen haltbar.



\*wer kein Sweet Temptation von Würzmeister hat, lässt es einfach weg oder ersetzt es durch einen halben Teelöffel Zimt.