

ZUBEREITUNG:

Für die Zubereitung wird außerdem benötigt:
Beschichtete Pfanne, Backpapier

1. Den Inhalt der Flasche in eine beschichtete Pfanne schütten und etwa 100 ml Wasser hinzufügen. Zutaten kurz aufkochen lassen.
2. Die Mandeln so lange einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Der Zucker legt sich trocken um die Mandeln.
3. Den Herd nun auf mittlere Stufe stellen und die Mandeln vorsichtig weiter rühren, sodass der Inhalt nicht verbrennt, sondern der Zucker karamellisiert ist und schön glänzt.
4. Zum Auskühlen die gebrannten Mandeln auf ein Backpapier legen. Vorsichtig mit einer Gabel auseinanderziehen und abkühlen lassen.

FERTIG!