

myChoco Rezepte

# Gebrannte Mandeln



## Du brauchst:

- ♥ 1 Tafel **myChoco Mandel-Honig-Meersalz**
- ♥ 100 ml Wasser
- ♥ 200 g Mandeln mit Schale
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker
- ♥ 125 g Zucker
- ♥ 1 TL gemahlene(n) Zimt

## So geht's:

1. Wasser, Zucker, Vanillinzucker und Zimt in eine Pfanne geben und aufkochen lassen.
2. Mandeln dazugeben, verrühren und ebenfalls aufkochen lassen.
3. Bei mittlerer bis starker Hitze alles kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.  
Dabei mehrfach mit einem Holzlöffel umrühren.
4. Die fertig gebrannten Mandeln auf Backpapier geben und ggfs. mit Gabeln trennen.
5. Schokolade schmelzen, über die Mandeln träufeln und alles auskühlen lassen.  
Anschließend servieren oder als Geschenk verpacken.

Viel Spaß beim Genießen! ♥