

saugquad & lecker

www.saugquad-und-lecker.de

gebrannte Mandeln

Zutaten:

200g Mandeln
4 EL Zucker (braun oder weiß)
2 EL Wasser, alternativ Amaretto

2-3 EL Zucker extra
Zimt



Zubereitung:

Mandeln, Zucker und die Flüssigkeit im Popcornmaker gut vermischen und für ca. 3 min bei etwa 800 Watt in die Mikrowelle geben. Nochmal gut umrühren und nochmal für ca 1-2 Minuten zurück in die Mikro. Bitte tastet euch langsam an die Zeit ran - sonst verbrennt der Zucker. Wenn ihr die Mandeln aus der Mikro nehmt nochmal 2-3 EL Zucker nach Belieben mit Zimt vermischen und über die noch warmen Mandeln geben. Nochmal gut mischen, danach auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen :)

Wegen den zeiten is es ja wie bei popcorn: bei jeder mikro etwas anders ;)



The Pampered Chef
- Selbstständige Beraterin -

Beate Eichenseher

Tel-Nr. 0151/11 22 71 21

E-Mail: beate_eichenseher@gmx.de

<https://eichenseher.shop-pamperedchef.de>

Auch Lust auf eine Kochshow zu Hause und auf viele Gastgeber Vorteile? Dann meldet euch bei mir!