



Gebrannte Mandeln

Zutaten

- 200 g Mandeln oder andere Nüsse. Pekannüsse, Walnüsse und Cashewkerne sind auch super
- 10 g Butter
- 90 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 10 g Wasser nicht mehr!



Zubereitung

1. 200 g Mandeln oder Nüsse 10 g Butter 90 g Zucker 1/2 TL Zimt in den Mixtopf geben
2. 8 Min./120°C/Linkslauf/Stufe 1
3. **10 g Wasser nicht mehr!**
4. 12 Min./120°C/Linkslauf/Stufe 1
5. Alle Zutaten auf ein Backblech mit Backpapier geben, verteilen und ca. 14 Min auf 180 Grad Heißluft backen. Mandeln sollten schön braun sein. Funktioniert auch mit doppelter Menge