



Zubereitung

200 g Zucker
2 dl Wasser
200 g Mandeln (ungeschält)
1 Päckli Vanillezucker

- Wasser + Zucker + Vanillezucker in Pfanne aufkochen bis Zucker ganz aufgelöst ist
- Mandeln auf hoher Hitze einkochen
- wenn der Zucker wieder als weisses Pulver sichtbar wird (knackt) Temperatur auf 2/3 herunter stellen
- unter ständigem Rühren den Zucker verflüssigen bis die Mandeln einen karamellisierten Glanz haben
- Mandeln auf ein Backpapier geben und mit einer Gabel voneinander trennen
- auskühlen lassen und die letzten zusammenklebenden Mandeln voneinander brechen