

## **Gebrannte Mandeln selbst gemacht**

Rezept ist für eine Backblech oder große Ofenzaubererfüllung

### **Zutaten:**

400 g Mandeln

20 g Butter

$\frac{3}{4}$  TL Zimt

180 g brauner Zucker ( funktioniert auch mit etwas weniger Zucker)

20 g Wasser

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Mandeln mit dem Zucker, der Butter und dem Zimt in den Thermomix geben und 8 Min /Linkslauf / Varomastufe / Stufe 1 erwärmen.

Dann das Wasser zugeben und für 12 Min / Linkslauf / Varomastufe / Stufe 1 fertig mischen.

Nun die Masse auf den großen Ofenzauberer oder das Backblech geben, auseinander schieben und für ca. 18 – 20 Min fertig backen.

Bitte Sichtkontakt, da jeder Ofen anders heizt.

Evtl. zwischen durch noch mal etwas auseinander schieben, damit die Mandeln nicht aneinander kleben.

Schmecken super lecker.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht Euch Judith ☺