

# Gebrannte Mandeln (Krachmandeln)

## Zutaten:

200g Mandeln  
5 EL Zucker  
150ml Wasser



Zucker und Wasser in einer beschichteten Pfanne aufkochen. Mandeln begeben und unter ständigen Rühren sprudelnd kochen, bis das Wasser verdampft ist und der Zucker sich krustig um die Mandeln geschlossen hat. In diesem Moment „kracht“ die Mandel, daher der Name. **ACHTUNG: SEHR HEISS!!**

Noch etwasiterrühren, bis der Zucker am Pfannenboden schwach karamellisiert ist. Sofort auf ein geöltes Backblech schütten – ausbreiten – und die Mandeln möglichst einzeln auseinandernehmen. Sobald die Mandeln kalt sind, kann man sie in Säckchen abfüllen.

Gutes Gelingen!