

... > Zubereitungsarten > Methoden > Braten

Gebrannte Mandeln



 **Druck**

 **Teilen**

 **Speichern**

Wie auf der Kirmes oder auf dem Weihnachtsmarkt!

 **4.66** (515 Bewertungen)

 **504** Kommentare

 10 Min.  simpel  17.03.2008  2027 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

200 g Mandel(n)

200 g Zucker

100 ml Wasser

1 Pck. Vanillezucker

½ TL Zimt

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
2027	48,14 g	106,12 g	220,34 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 10 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Edelstahlpfanne geben und etwas mischen, das Wasser zugeben. Ohne umzurühren zum Kochen bringen. Die Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren auf hoher Stufe weiter kochen, bis der Zucker trocken wird. Dann die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und so lange rühren, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln etwas glänzen.

Dann die Mandeln auf ein Backblech schütten, mit zwei Gabeln auseinander ziehen und abkühlen lassen.

Rezept von



rosenbluete25

Weitere Rezepte von rosenbluete25

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

09.05.2021 18:57

Pumpy04

Mir sind die Mandeln beim ersten Mal nun leider verbrannt. Vermutlich muss ich nächstes Mal einen größeren Topf nehmen, damit die Hitze nicht so zentriert ist. Sehr schade, aber ich werde es bald wieder probieren. Hatte beim Kochen super lecker geduftet.

[Antworten](#)

04.05.2021 20:47

Dudli

Ich wollte noch fragen wie lange es ca. Dauert bis der Zucker flüssig wird, das geht sehr schnell oder?

Antworten

08.05.2021 16:56

Reisetrina

Das braucht etwas Zeit.

Antworten

27.05.2021 17:47

22Chefkoch

Ja,
Es geht recht schnell ca. 5-8 min ☐☐

Antworten

04.05.2021 20:41

Dudli

Mhh sehr lecker, macht aber süchtig 😊
Wollte noch fragen, nehmt ihr abgezogen Mandeln oder mit "Schale"?

Antworten

20.12.2008 17:23

Brotfan63

Hallo keksi!

Ich hab`am Donnerstag mit meiner Tochter kiloweise Gebrannte Mandeln nach deinem Rezept gemacht, die sie am Freitag in die Schule mitgenommen hat!

Sie sind bei allen, auch in unserer Familie sehr gut angekommen, aber man macht halt`nie genug davon!

LG, brotfan!

Antworten

20.12.2008 17:05

wolke57

hallo keksi,

so mache ich meine mandeln auch. dies ist das beste rezept. die mandeln schmecken sensationell! deine anleitung ist super. beim versuch, die mandeln nach einem rezept für die mikrowelle zu machewn, schmorte mir die schüssel durch, bei früheren rezeptauswahlen waren die mandeln lange nicht so gut, wie bei deinem rezept. danke für die gute beschreibung.

lg wolke

Antworten

20.12.2008 15:35

keksi030

Hallo.....

Kann nur sagen LECKER !!!!!

Besser als auf der Kirmes!!!!

Fotos sind da!!!!

LG

Antworten

18.05.2012 17:37

Schnogie

Da hast du sehr recht!!!

Die schmecken bombastisch... waren auch gleich wegschnaboliert :-)!

Meine Katze wollte natürlich auch gleich probieren und hat versucht sich an den Mandeln gütlich zu tun.

Damit sie das nicht tut (ich wollte die Mandeln natürlich ganz allein für mich haben), wollte ich sie verscheuchen.

Dabei bin ich aber leider (ich hatte meine ABS-Socken an diesem Tag nicht an) auf dem frisch gewienerten Küchenboden ausgerutscht und mit der Pfanne in der Hand hingefallen.

Dabei wiederum ist mir eine Mandel so blöde in das Auge geflogen, dass es sich dort entzündet hat und ich nun für die nächsten Woche eine

Augenklappe tragen musste und Bildschirme vermeiden sollte....
Deswegen schreibe ich auch erst jetzt :-)!
Aber, wie gesagt, die Mandeln waren spitzenmäßig!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!
und auch mein Augenarzt hat sie sehr genossen ;-)

ganz liebe grüße vom kleinen schnogie "piraten"
aus bayern :)

P.S: ist euch auch schon mal so etwas in der küche passiert?
wie kann ich so etwas zukünftig vermeiden?

Antworten

29.12.2020 17:51

Mf22101991

Am besten festes Schuhwerk anziehen. Habe lediglich einmal aus Reflex eine
Mandel die aus der Pfanne gehüpft ist mit bloßen Händen
zurückgeschmissen (SEHR HEISS) -nicht empfehlenswert.

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

Werben Sie bei uns

Nutzungsbasierte Online Werbung

Quicklinks

Rezepte finden

Was koche ich heute?

Was backe ich heute?

Magazin Übersicht

Print-Magazin im Abo

Foren

Chefkoch Events

Videos Übersicht

Newsletter

Zum Newsletter anmelden

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

abendessen rezepte, broccoliauflauf rezepte, kirschtorte rezepte, lavash rezepte, obstblechkuchen rezepte, rumbombe rezepte, schweinemedillons rezepte, senf-dill-sauce rezepte, wassermeloneneis rezepte, zitronenmarmelade rezepte