



Gebrannte Mandeln aus der Mikrowelle (1 Liter Nixe)

Zutaten

1 Tüte Mandeln mit Haut (200g)
4 EL brauner Zucker
3 EL Amaretto
1 TL Zimt
ca. 3 EL weißer Zucker

Zubereitung

Mandeln, braunen Zucker, Zimt und Amaretto in die kleine Nixe geben und gut vermischen.

Mit dem Deckel verschließen und bei 600 Watt für ca. **6 Minuten** in die Mikrowelle geben.

Nach den **6 Minuten** die kochende Zuckermasse aus der Mikrowelle nehmen und den weißen Zucker zugeben und sofort gut durchrühren.

Die Mandeln werden durch den weißen Zucker voneinander getrennt und mit Zucker ummantelt.

Auf Backpapier ausgebreitet auskühlen lassen.

Steffi Ebbing
Selbständige Pampered Chef® Beraterin
E-Mail: steffi@ebbing-tm.de
www.ebbing-tm.de | Tel. 05207/87580
Shop: www.ebbing-tm.de/shop

