

Gebrannte Mandeln mit Sahne-Karamell

Gebrannte Mandeln ummantelt mit köstlichem Sahne-Karamell! Wer will auch salzig.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

400 g ganze Mandeln mit Haut

100 g Zucker

30 ml Wasser

45 g Butter

60 ml Sahne

Und wenn ihr Salted Caramel mögt, gebt ihr einfach noch eine großzügige Prise Meersalz dazu.

Zubereitung

1. Gebt 100 g Zucker und 30 ml Wasser in eine Pfanne, erwärmt das Ganze vorsichtig und rührt dabei regelmäßig um. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, bringt ihr die Flüssigkeit zum Kochen. Rühren müsst ihr jetzt nicht. Lasst den Zucker ca 2 Minuten zu Sirup einkochen. Sobald der Sirup leicht bräunlich wird (schwenkt die Pfanne dabei leicht hin und her), schaltet ihr den Herd aus. Vorsicht! Das kann sehr schnell gehen – der Zucker kann schnell anbrennen. Also behaltet die Pfanne unbedingt die ganze Zeit im Blick.
 2. Dann gebt ihr 45 g Butter dazu und rührt sie vorsichtig ein, bis sie sich komplett mit dem Sirup verbunden hat. Sollten sich die Zutaten doch wieder voneinander trennen, erwärmt den Sirup einfach nochmal leicht. Dann nehmt ihr einen Schneebesen und rührt 60 ml Sahne ein. Wenn ihr auf Salted Caramel steht, dann rührt ihr jetzt noch eine großzügige Prise grobes Meersalz ein.
 3. Gebt jetzt 400 g ganze Mandeln mit Haut in die Pfanne, lasst das Ganze nochmal für zwei/drei Minuten aufkochen. Aber auch da: Vorsicht! Das Ganze brennt schnell an! Also behaltet die Pfanne unbedingt im Auge und rührt ab und zu um.
 4. Schüttet jetzt die Mandeln mit dem Sahne-Karamell auf ein mit Backpapier belegtes Backblech, verteilt die Mandeln ein bisschen und lasst sie auskühlen. Fertig!
-