



# Karamellisierte Weihnachtsmandeln

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Ein Snack zu Weihnachten, heiß geliebt und schnell geknabbert

## Zutaten

- 400 g ganze Mandeln ohne Schale
- 300 g Zucker
- 4 Tütchen Bourbonne Vanillezucker
- 100 ml Wasser
- Backpapier

## Zubereitungsart

### Schritt1

In einer Pfanne einfach alle Zutaten bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis das Wasser reduziert ist und die Mandeln langsam zu karamellisieren beginnen.

### Schritt2

Goldgelb halten und auf Backpapier verteilen, erkalten lassen und knabbern.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** heiß geliebt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karamellisierte-weihnachtsmandeln/>