

Gebrannte Mandeln

Zutaten:

200 g	ungeschälte Mandeln
4 EL	brauner Zucker
2,5 EL	H ₂ O
	Zimt

Experimentiervorschrift:

In einer Mikrowellenschüssel Zucker, Zimt und H₂O vermischen und eine Minute bei 600 Watt erhitzen. Der Zucker sollte schmelzen. Die Mandeln werden dazugegeben und es wird kurz umgerührt. Dann wird zwei Minuten in der Mikrowelle erhitzt. Danach nochmals umrühren und nochmal für zwei Minuten in die Mikrowelle geben. Dann wird die Masse auf ein Backpapier zum Abkühlen gegeben. Später werden die Mandeln auseinander gebrochen.