

Gebrannte Kokos-Mandeln

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Mandeln mit Zucker-Kokos-Mischung verrühren und auf das Backpapier geben. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Nach 12 Minuten Mandeln herausnehmen und mit einem großen Pfannenwender vorsichtig wenden. Weiter backen und auskühlen lassen.

Zutaten für 250 g Mandeln

250 g ungeschälte Mandeln
200 g Zucker
25 g Kokosraspeln
1 Eiweiß
2 Esslöffel Wasser

Gebrannte Mandeln sind pur ein Geschmacksfeuerwerk. Mit Kokosraspeln verfeinert, werden die knusprigen Zuckerstückchen zu einer ganz besonderen Köstlichkeit.

- 1 -

Backofen auf 150 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und mit etwas Öl bestreichen.

- 2 -

Zucker, Wasser und Kokosraspeln verrühren. Eiweiß in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel leicht schaumig schlagen, Mandeln dazugeben und miteinander vermischen.

- 3 -