

Gebrannte Kokos-Mandeln

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Blech

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

Gebrannte Mandeln sind pur ein Geschmacksfeuerwerk. Mit Kokosraspeln verfeinert, machst du aus den Zuckerstückchen eine ganz besondere Köstlichkeit. Klassische gebrannte Mandeln sind eher dein Ding? [Hier](#) erfährst du, wie die Leckerei genauso schmeckt wie vom Weihnachtsmarkt.

- 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 -

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.