

Mandeln \"geröstet\" bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Mandeln, ungeschält, 4 Esslöffel Zucker, 2 Teelöffel Zimt, gemahlen.

Die Vorbereitungen:

Einen Beutel ungeschälte Mandeln (ALDI) in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und knapp mit Wasser bedecken. Die Schalen der Mandeln sollen dadurch etwas aufquellen.

Nach etwa einer halben Minute das Wasser abgiessen.

Den Zucker mit dem Zimt mischen und diese Mischung über die Mandeln geben. Alles gut verrühren, damit die Mandeln rundherum von der Zucker-Zimt-Mischung bedeckt sind.

Die Zubereitung:

Die Mandeln 4 Minuten und 20 Sekunden bei höchster Stufe in der Mikrowelle erhitzen.

Danach sofort mit einem Löffel umrühren, damit der leicht flüssig gewordene Zucker sich um die Mandeln verteilen kann.

VORTEIL: Eine aussergewöhnlich preiswerte Knabberei!

NACHTEIL: Sie ist im Nu aufgegessen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de