

Mandel-Karamell

Zutaten:

- 200 g gehobelte Mandeln
- 100g Zucker
- 75 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Pfanne
- 1 Backblech (mit Backpapier ausgelegt)

Anleitung:

Die Pfanne auf dem Herd erhitzen. Zucker und Salz miteinander vermischen. Butter und Zucker-Salz-Mischung hineingeben und darin schmelzen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Wenn Butter und Zucker vollständig geschmolzen und miteinander verbunden sind, noch einen Moment weiter köcheln lassen, bis sich eine bräunliche Farbe bildet (die Masse beginnt dann zu karamellisieren).

Rasch die gehobelten Mandeln hinzufügen und unter ständigen Rühren bis zum gewünschten Bräunegrad (ich mag es goldbraun) anbraten. Die fertigen Mandeln in ein vorbereitetes Backblech mit Backpapier umschütten und gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Noch ein wenig Salz (ich empfehle Fleur de Sel) darüber streuen und vollständig auskühlen lassen. Nach dem Abkühlen in grobe Stücke zerteilen und in einer Schüssel servieren und genießen!

Tipp: Wer es noch karamelliger mag, der sollte die Menge an Butter und Zucker einfach erhöhen.