

Gebrannte Mandeln mit Verpoorten Original

Zutaten

"Gebrannte Mandeln mit Verpoorten Original"

200 g ganze Mandeln
200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 ml Wasser
½ TL Zimt



Zubereitung

Vanillezucker, Zucker, Wasser und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine beschichtete Pfanne geben und zum Köcheln bringen. Dann die Mandeln dazu geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze weiterkochen, bis der Zucker zuerst krümelig wird und anschließend karamellisiert. Die gebrannten Mandeln auf ein Backpapier geben, vorsichtig mit zwei Gabeln voneinander trennen, damit sie später nicht zusammenkleben, und abkühlen lassen.

Leser-Tipp

Eignet sich super mit einer Flasche VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör als kleines Mitbringsel in der Weihnachtszeit.

[Link zum Rezept: Gebrannte Mandeln mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (10/2025)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de