

gebrannte Mandeln mit Verpoorten Original

Zutaten

200 g ganze Mandeln
4 EI Rohrzucker
2 Pkg Vanillezucker
6 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
½ TI Zimt



Zubereitung

Rohrzucker, Vanillezucker, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine beschichtete Pfanne geben und zum Köcheln bringen. Dann die Mandeln dazu geben und diese komplett mit der Zucker-Eierlikör-Masse bedecken. Bei mittlerer Hitze so lange rühren bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Zuckermasse in der Pfanne bröselig wird. Die Mandeln auf ein Backpapier geben, vorsichtig 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 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de