



Gebrannte Mandeln

Zutaten:

80g Wasser
80g Erythrit *
200g Mandeln ganz mit Haut
1 Teelöffel Zimt

Herstellung:

Die Mandeln im Ofen bei 180°C rösten.

Das Wasser mit Zimt und Erythrit in einer Pfanne aufkochen. Dann die gerösteten Mandeln zufügen und alles ein reduzieren lassen. Das Wassergemisch darf nicht zu dunkel karamellisieren.

Die Mandeln auf ein Backpapier kippen und abkühlen lassen.

*www.keato.de