



R e z e p t

Gebrannte Mandeln aus dem Airfryer

Kirmesgefühle sind immer willkommen! Unsere gebrannten Mandeln aus dem Airfryer können sich mühelos mit den Produkten vom Jahrmarkts-Wagen messen: Sie sind knusprig, duftig, süß – und ratzfatzt fertig.

Zutaten

- 200 g Mandeln (unbehandelt, mit Haut)
- 70 g Rohrohrzucker
- 2 Tütchen Vanillezucker
- ½ TL Zimt, gemahlen
- 3 EL Wasser

Zubereitung

- In einem Schüsselchen alle Zutaten miteinander vermischen. Es wird sich etwas Flüssigkeit am Boden der Schüssel sammeln. Das ist in Ordnung.
- Den Korb des Airfryers mit einem vorgeformten Backpapier auslegen (es gibt spezielle, passende Produkte für die Heißluftfritteuse).
- Die Mandelmischung gleichmäßig auf dem Papier ausgießen und verteilen.
- Bei 200 °C für 5 Minuten garen.
- Schublade öffnen und die Mandeln mit 2 Esslöffeln gründlich umheben, um flüssige und feste Bestandteile gut zu vermischen.
- Nochmals bei 200 °C für 5 Minuten garen.
- Sollten die Mandeln danach noch feucht aussehen und nicht von einer kristallinen Zuckerschicht überzogen sein, nochmals rühren und weitere 2 Minuten bei 200 °C garen.
- Vorsichtig mit dem Papier aus dem Airfryer heben, auf einen großen Teller legen und Mandelgrüppchen mit Besteck trennen.
- Komplette auskühlen lassen. Dann erst in eine Dose packen – oder naschen.