

# Zuckermandeln

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

🕒 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Caramel-Masse:

200 g Zucker  
2 dl Wasser (200 ml)  
½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum

### Zum Einrühren:

4 EL Wasser  
200 g Mandeln, ganz, geschält

## ① Caramel-Masse:

Zucker mit Wasser und Aroma verrühren und zum Kochen bringen.

## ② Zum Einrühren:

Die Mandeln dazugeben und unter Rühren so lange rösten, bis der Zucker kristallisiert (ca. 5 Minuten). Vom Herd nehmen und mit Wasser ablöschen. Wieder auf den Herd geben und unter weiterem Rühren so lange rösten, bis der Zucker teilweise karamellisiert und die Mandeln mit einer Zuckerkruste überzogen sind.

Die Zuckermandeln sofort auf einem Backpapier verteilen. Die erkalteten Mandeln auseinander brechen.