Gebrannte Mandeln



Zutaten:
500 g ungeschälte Mandeln
500 g Zucker
250 ml Wasser
1 Teelöffel gemahlener Zimt
knapp 125 ml Rosenwasser (Apotheke)

Außerdem:
Öl zum Einfetten

Zubereitung:
Zucker mit Wasser in einem Topf aufkochen. Zimt dazugeben. Mandeln reinschütten und unter Rühren 20 Minuten kochen lassen. 1 Minute abkühlen lassen. Rosenwasser darüber gießen. Wieder erhitzen, um den Zucker zum Schmelzen zu bringen. So lange kochen, bis der Zucker an den Mandeln kleben bleibt.
Das dauert ungefähr 5 Minuten. 2 Backbleche mit Alufolie belegen und gut einölen. Dann Mandeln sofort auf das geölte Backblech geben und so schnell wie möglich mit zwei Gabeln voneinander trennen.
Backblech in den vorgeheizten Ofen bei 200 °C auf die Mittlere Schiene schieben, und 5 Minuten backen, damit die Mandeln einen schönen Glanz erhalten.

Tipp:
Sollte die Zuckerkruste von den Mandeln abfallen, wird der Zucker erneut mit 2 Esslöffeln Wasser aufgekocht und der ganze Vorgang wiederholt.