

## Rezept für gebrannte Mandeln

### Zutaten

- 400g Mandeln
- 2 Eiweiß
- 140g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 80g Butter
- 140g Staubzucker
- 1/2 TL Zimtpulver

### Zubereitung

Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Eiweiß steif schlagen. Vanille dazugeben, Zucker portionsweise unterrühren, bis eine glatte, glänzende Masse entsteht.

Mandeln unterheben.

Butter schmelzen und auf Backblech geben. Mandel-Baiser-Masse auf dem Blech gleichmäßig verteilen und 35 bis 40 Minuten backen

Alle 10 Minuten durchrühren.

Mandeln etwas abkühlen lassen. In ein Sackerl Staubzucker und Zimt geben, Mandeln dazu und mischen.

