



Zutaten:

- 1 Kardamomkapsel(n)
- 400 g Mandeln
- 8 g Vanillezucker
- 100 ml Wasser
- 1/2 TL Zimt
- 190 g Zucker



Zassenhaus Steakplatte aus Akazienholz



Emile Henry Mörser in granatapfel



Skeppshult Servierpfanne mit Edelstahlgriff



WMF Messbecher Gourmet aus Glas, 0,5 Liter



Continenta Wokwender aus Olivenholz

1

Die Kardamomkapsel öffnen und die darin enthaltenen Samen in einem Mörser anstoßen und leicht zermahlen.

2

Wasser, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Kardamom in eine Pfanne geben und zusammen aufköcheln lassen.

3

Die Mandeln dazugeben und ca. 10 Minuten weiterköcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist.

4

Die Hitze reduzieren und solange die Mandeln rühren, bis die Zuckermischung daran haften bleibt und härter wird.

5

Die heißen Mandeln auf einem Backpapier abkühlen lassen.

Statt Mandeln können zum Beispiel auch Erdnüsse verwendet werden. Auch bei den Gewürzen können Sie froh und munter ergänzen oder auslassen, was Ihnen beliebt. Probieren Sie es doch mal mit Sepkulatiusgewürz?