

## Teil 4 Dessert / Brot

### Rezeptteil 3 von 4 Karamellisierte Mandeln

---

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
120 g	Mandel-Plättchen
60 g	Zucker

### Vorbereitung

1. Die Mandeln grob zerhacken.

### Zubereitung

**Kochfeld Stufe 8:** In einer Pfanne: Den **Zucker** in die Pfanne geben, durch schütteln verteilen und schmelzen lassen. **Nicht in der Pfanne rühren!** Wenn er anfängt zu schmelzen, die Nüsse hinzufügen und etwas bräunen. Die flüssige Masse auf ein Backpapier gießen (Vorsicht: Sehr heiß!). Eine 2. Lage Backpapier darauf legen und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Auskühlen lassen und im in Stücke brechen.