

KOCHEN MIT RÖSLE



GEBRANNTTE MANDELN UND NÜSSE

Zutaten

500 Gramm Mandeln oder Nüsse z. B. Haselnüsse, Macadamia etc.
500 Gramm brauner Rohrzucker
2 Tüten Vanillezucker
Zimt nach Gusto
400 ml / 2 Tassen Wasser

Zubehör

gute beschichtete Pfanne mindestens Ø 26 cm z. B. **Rösle** Art.nr.91664
Pfannenlöffel/wender für beschichtete Pfannen -Edelstahl oder Silikon
z.B. **Rösle Kochlöffel** Art.nr 955671 oder-95670
Achtung Holz + Kunststofflöffel / Wender können verkleben

Zubereitung

Alle Zutaten in die beschichtete Pfanne einrühren und aufkochen
Unter Rühren einkochen + warten bis Flüssigkeit komplett verkocht ist
Nüsse nach gewünschten Bräunungsgrad karamellisieren
Verklebte Pfanne anschließen mit Leitungswasser aufkochen damit der Zucker
sich wieder löst

Guten Appetit