

## Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

### Gebrannte Mandeln mit Zimt-Karamellkaffee

**40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**



#### Zutaten für 4 Personen

200 g Zucker, 60 g Wasser, 200 g Mandeln (in der Schale geröstet), rote Lebensmittelfarbe oder Goldfarbe in Pulverform.

Außerdem: 200 g Zucker, 60 g Wasser, 1 Msp. Zimtpulver, einige Tropfen Öl.

Für den Karamell-Zimt-Sirup: 150 g Zucker, 150 g Wasser, 6 Zimtstangen.

Für den Karamellkaffee: ca. 300 ml Milch, ca. 2 cl Karamell-Zimtsirup, 1-2 doppelte Espresso (je nach gewünschter Stärke).

#### Zubereitung

Für den ersten Sud Zucker und Wasser mit der Lebensmittelfarbe erhitzen und bis zum Kettenflug (ca. 115 °C) kochen. (Dabei einen Topf wählen, in den später auch noch die Mandeln hineinpassen und ein kräftiges Rühren der Mandeln möglich ist.)

Die Mandeln begeben und so lange rühren, bis der Zucker zu kristallisieren beginnt. Die Mandeln in ein Sieb schütten. Zusammenklebende Mandeln trennen und den Vorgang wiederholen. Dafür den abgebröselten Zucker wiederverwenden.

Am Ende des zweiten Sudvorgangs das Zimtpulver in den Topf geben und gut mit den Mandeln vermischen. Wenn die Mandeln glänzen sollen, einige Tropfen Öl begeben. (Auch eine goldene Pulverfarbe kann eine ansprechende Optik erzeugen.)

Auf Backpapier ausgebreitet auskühlen und trocknen lassen. Nicht zu früh verpacken, weil sich die vorhandene Restfeuchtigkeit nur langsam verflüchtigt und die Mandeln sonst von Schimmel befallen werden können.

Für den Karamell-Zimt-Sirup die Zimtstangen in ein Twist-Of Glas stellen. Den Zucker zu Karamell schmelzen und mit dem Wasser ablöschen. Diesen heißen Karamellsirup über die Zimtstangen in das Glas gießen und mehrere Tage durchziehen lassen.

Für den Karamellkaffee die Milch erwärmen, mit einem Milchschaumgerät zu stabilem Schaum aufschlagen und in ein hübsches Kaffeeglas füllen.

In der Zwischenzeit den Kaffee aufbrühen und vorsichtig in das Milchglas gießen. Den Sirup begeben und mit den Mandeln servieren.

Tipp: Wenn nach dem zweiten Sud die Zuckerkruste immer noch nicht dick genug ist, den Sudvorgang nochmals wiederholen.