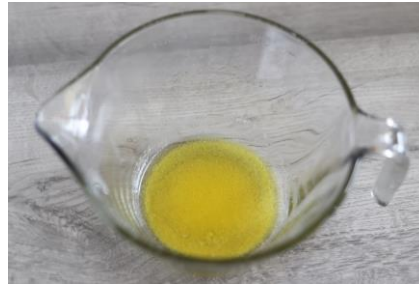


# Gebrannte Mandeln aus der Nixe

15 g Butter  
200 g Mandeln (ungeschält)  
65 g braunen Zucker  
3 EL Wasser o. Amaretto  
1 TL Zimt  
90 g weißen Zucker



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Butter in die Nixe geben und auf Sicht kurz ohne Deckel schmelzen lassen.  
(ca. **30-60 sek. bei 600 Watt** - je nach Mikrowelle).

Mandeln, braunen Zucker, Wasser bzw. Amaretto und Zimt dazu geben und gut  
miteinander vermengen.

Nixe ohne Deckel in die Mikrowelle stellen und **2 min. bei 600 Watt** erwärmen.  
Danach umrühren. Achtung, bitte Handschuhe etc. verwenden, es wird sehr heiß!

Wieder **2 min. bei 600 Watt** erhitzen und danach nochmal umrühren.

Zuletzt nochmal **2 min. bei 600 Watt** aufkochen lassen.

Vorher abgewogenen weißen Zucker darüber rieseln lassen und alles zusammen  
vermengen. Sollte es sich nicht genügend binden, noch ganz wenig Wasser und etwas  
Zucker einrühren.

Danach auf einer hitzebeständigen Unterlage abkühlen lassen.