

## **Gebrannte Mandeln (oder andere Nüsse aus der kleinen Nixe)**

### **Zutaten:**

200 g Nüsse nach Wahl mit Haut  
4 El. brauner Zucker  
3 El. Amaretto oder Apfelsaft  
1 Tl. Zimt

Später: ca. 3 EL weißer Zucker



### **Zubereitung:**

Mandeln, braunen Zucker, Zimt, Amaretto oder Apfelsaft in die kleine Nixe geben und gut vermischen. Mit dem Deckel verschließen und bei 600 Watt für ca. 6 Minuten in die Mikrowelle geben.

Nach Ablauf der Zeit die Nixe aus der Mikrowelle entnehmen und sofort den weißen Zucker unterrühren. Die Nüsse werden durch den weißen Zucker voneinander getrennt und mit Zucker ummantelt.

Das Kuchengitter mit Backpapier belegen und die Nüsse ausgebreitet auskühlen lassen. Achtung Suchtgefahr!

**Verwendete Produkte:** kleine Nixe, Mix'n Scraper Schaber, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN