

## Gebrannte Mandeln

### Zutaten:

1 Tüte Mandeln mit Haut (200g)  
4 EL brauner Zucker  
3 EL Amaretto  
1 TL Zimt  
weißer Zucker

Mandeln, brauner Zucker, Amaretto und Zimt in der **kleinen Nixe** mischen und mit Deckel bei ca. 600 Watt für 6 Minuten in die Mikrowelle stellen. Wenn ihr dann die Nixe aus der Mikrowelle nehmt, habt ihr eine kochende Zuckermasse. Darauf sofort den weißen Zucker geben und gut durchrühren. Dadurch werden die Mandeln voneinander getrennt und schön trocken ummantelt.

