

# SALZIGE ZIMTMANDELN

## SALZIGE ZIMTMANDELN

Mandeln und Zimt - das klingt nach einer klassischen Weihnachtsnascherei. Süß und klebrig, wir kennen sie alle... aber heute nicht. Heute gibt es salzige Zimtmandeln. Salzmandeln und Gewürzmandeln hatten wir ja schon hier auf dem Blog - warum nicht auch mal eine Variante mit Zimt ausprobieren? Das Ergebnis ist ein herzhafter, salziger Snack und im Glas halten sie sich ohne Probleme zwei bis drei Wochen. Total lecker und eine schöne Abwechslung zu den vielen süßen Plätzchen. Hübsch verpackt eignen sie sich auch wunderbar zum Verschenken!



### Zutaten für ein Schälchen:

200g Mandeln

1 gehäufte TL Salz

1/2 TL Zimt

1 Messerspitze gemahlener Kardamon

1/4 TL gemahlene Nelken

1 Tasse Wasser

### Zubereitung:

Die Mandeln unter Sichtkontrolle einige Minuten ohne Fett in der Pfanne anrösten. Dabei gut schwenken damit nichts anbrennt.



Die Gewürze und das Salz in einem Glas Wasser lösen. So lange rühren bis kein Salzkorn mehr zu sehen ist. Dann das Wasser in die heiße Pfanne gießen.



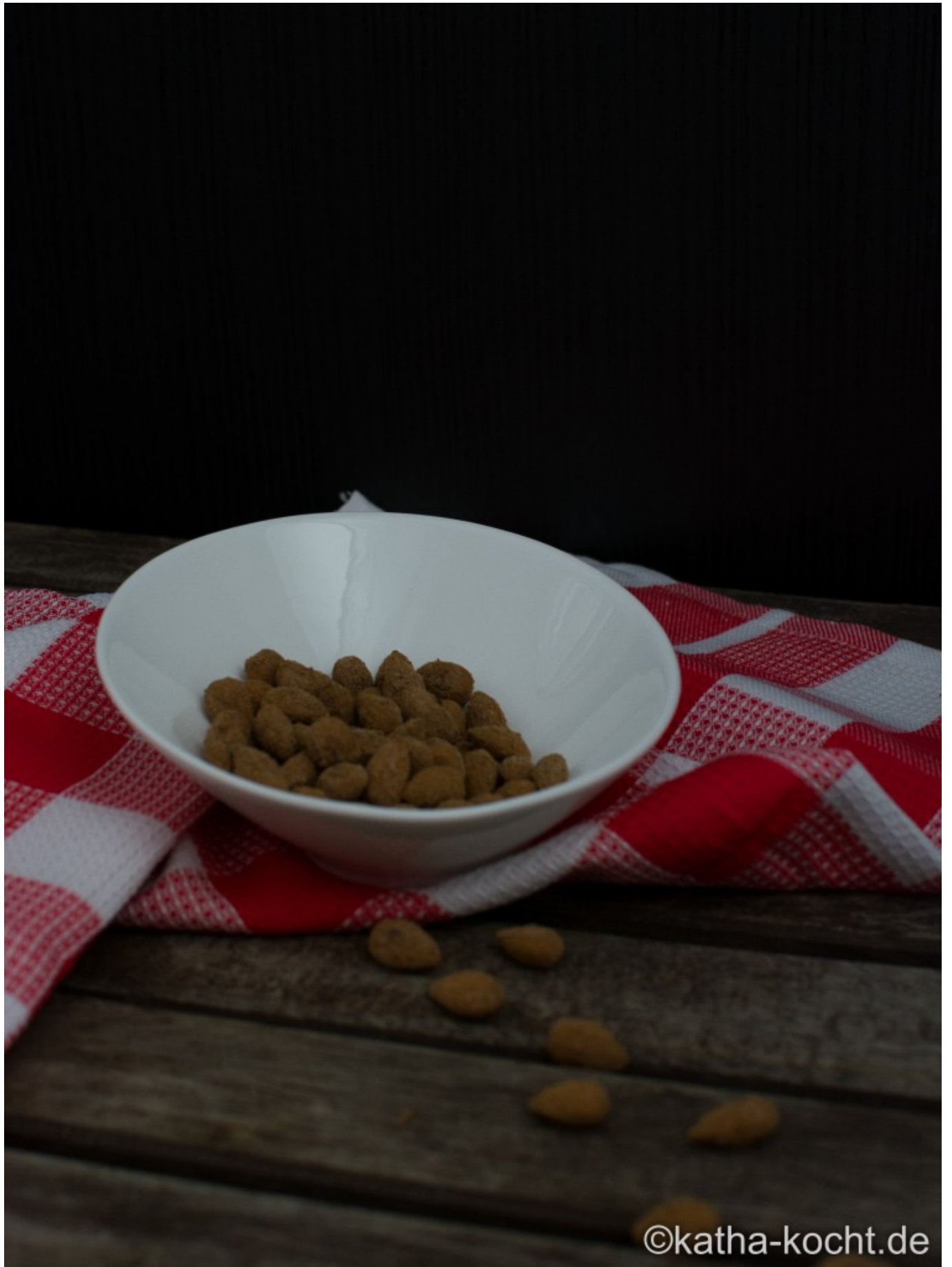
Rühren und wenden bis die Flüssigkeit verdampft ist.





Die Pfanne beiseite stellen bis die Mandeln komplett trocken sind. Das kann bis zu zwei Stunden dauern. Ich lasse die Mandeln lieber über Nacht trocknen bevor ich sie zum snacken serviere.

Greift zu und viel Spaß beim Naschen!



©katha-kocht.de