



Mandel-Bites mit Zimt und Rosinen



Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------|-------|
| Mandeln, ganz | 150 g |
| Rosinen | 50 g |
| Zimt | 1 TL |
| Zucker | 100 g |
| Wasser | 50 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleine Pfanne, Backpapier

1. Mandeln grob hacken. In einer Schüssel mit Rosinen und Zimt vermengen.
2. In einer Pfanne Zucker mit Wasser auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. goldbraun schmelzen. Mandeln und Rosinen untermengen und auf einem Backpapier verteilen.
3. Karamellisierte Zimtmandeln abkühlen lassen. In Stücke brechen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 353 kcal |
| Kohlenhydrate | 43 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 19 g |