

# GEBRANNTES MANDELN aus dem Airfryer

ganz einfach selbstgemacht



## Zutaten

- 200 g Mandeln
- 120 g Zucker
- 50 ml Wasser (Airfryer)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Zimt

## Zubereitung:

Heize den Ninja Airfryer auf 180 °C vor. Währenddessen verrührst du Zucker, Vanillezucker, Zimt und Wasser in einer Schüssel, bis sich der Zucker leicht auflöst. Gib die Mandeln hinzu und mische alles gründlich, sodass die Mandeln komplett mit der Zuckermischung bedeckt sind.

Fülle die Mandeln in den Airfryer und verteile sie gleichmäßig. Röste sie für 10 Minuten bei 180 °C und rühre sie dabei alle 3–4 Minuten vorsichtig um, damit sie gleichmäßig karamellisieren.

Sobald die Mandeln fertig sind, lege sie auf Backpapier und verteile sie zügig, damit sie nicht zusammenkleben. Lass sie vollständig abkühlen, bevor du sie genießt oder in einem luftdichten Behälter aufbewahrst.