Gebrannte Mandeln aus der Heißluftfritteuse

2 Min		23 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten

- 200 g Mandeln
- 80 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

1. Gib die Mandeln mit dem Zucker, Vanillezucker und Wasser in eine Schüssel und verrühre alles gut.
2. Lege deinen Airfryer mit Backpapier aus. Gib die Mandelmischung darauf.
3. Backe die Mandeln zunächst 15 Minuten bei 180°C im Airfry Programm. Rühre dabei alle 4-5 Minuten um, damit sie nicht anbrennen.
4. Backe die Mandeln dann bei 200°C für weitere 6 Minuten. Rühre dabei nach 3 Minuten noch mal um.

Du hast Lust auf weitere Weihnachtsmarkt Rezepte für deinen Airfryer? Dann probier auch unbedingt mal meine Langos aus der Heißluftfritteuse.