

# Weihnachtsmandeln

- fructosefrei-

aus dem Thermomix TM5 oder TM6

## Zutaten

- 200 g Mandeln
- 10 g Butter
- 100 g Getreidezucker (von Frusano)
- ¼ TL Zimt
- 10 g Wasser



## Zubereitung

Mandeln, Butter, Getreidezucker und Zimt in den Mixtopf geben und 5 Min./Varoma/🌀/Stufe 🌀 erhitzen.

Wasser zugeben und weitere 10 Min./Varoma/Stufe 1 rühren.

Die Masse ist jetzt noch sehr flüssig und klebrig, da der Getreidezucker nicht so gut karamellisiert, wie normaler Zucker.

Die Mandeln in eine Schüssel geben.

Während die Mandeln in der Schüssel auskühlen, immer wieder mit einem Löffel umrühren, bis sie kalt und voneinander gelöst sind.

Die Mandeln sehen leicht weiß aus, schmecken aber super lecker und sind eine tolle fructosefreie Variante.