Geröstete Mandeln mit Zimt

Für 4 Portionen

ZUTATEN

200 g Mandeln
175 g Zucker
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Zimt
1 TL Vanillezucker
75 ml Wasser
25 ml Orangensaft

PASSENDES ZUBEHÖR

Weber Dutch Oven GBS

AM GRILL:

1. Mandeln, vermengen.
2. Den Grill für direktes Grillen (230°C) vorbereiten.
3. Weber Dutch Oven GBS einsetzen und erhitzen lassen.
4. Wasser und Orangensaft, Zucker, Cayennepfeffer, Zimt und Vanillezucker in den Weber Dutch Oven GBS geben. So lange rühren bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Mandeln in den Weber Dutch Oven GBS geben. Solange rösten bis sich die Flüssigkeit aufgelöst hat.
5. Nun kommt der Zeitpunkt bei dem viele Hobbyköche erschrecken. Sobald das Wasser verdampft ist, überziehen matte Zuckerkristalle die Mandeln – das ist völlig normal bzw. sogar gewollt. Was nun wichtig ist, ist das kontinuierliche Weiterrühren. Während dieser Zeit schmilzt der Zucker und beginnt zu karamellisieren.
6. Keine 8 bis 10 Minuten später überzieht der karamellisierte Zucker die heißen Mandeln.
7. Mandeln etwas abkühlen lassen und servieren.