

Gebrannte Mandeln-Creme



ZUTATEN

- 10 EL Mandelkerne
- 10 EL gemahlene Mandeln
- 5 EL Staubzucker
- 5 TL Zimt
- 5 Msp. Vanillezucker
- 5 TL Kokosöl
- 10 TL Rapsöl

 **1 Glas (0,125 l)**

 **10 Minuten**

 **leicht**

ZUBEREITUNG

- 1 Die Mandelkerne fein hacken und zusammen mit den gemahlene Mandeln in eine heiße Pfanne geben. Staubzucker dazugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze für drei bis fünf Minuten anrösten.
- 2 Zimt und Vanillezucker zugeben und noch eine Minute weiterrösten.
- 3 Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen, alle Zutaten hineingeben, gut miteinander verrühren und mit einem Stabmixer kurz anpürieren.
- 4 Abkühlen lassen und in ein Glas abfüllen.

Das perfekte Topping für Jausenbrot, Jogurt und Dessert!