

Gewürzmandeln mit Rosmarin

	Backofen auf 230°C vorheizen Backblech mit Backpapier belegen
20 g Zucker	in einer Bratpfanne karamellisieren
½ dl Wasser	löffelweise begeben, so dass ein Karamellsirup entsteht evtl. noch etwas einköcheln lassen
500 g geschälte Mandeln	in die Pfanne geben alles gut mischen
2 Zweige Rosmarin , fein gehackt 1 KL Paprika	begeben mischen auf dem Backblech verteilen
Fleur de sel	darüber streuen ca. 5 min hellbraun backen
Paprikapulver	in Teller geben gebackene Mandeln darin wenden