

Klassiske Brændte Mandler

Brændte mandler er en rigtig lækker lille snack til en hyggeaften eller værtindegave. Så er de selvfølgelig en klassiker i julemåneden! Og så er de super nemme at lave selv!

Du skal bruge:

200 g mandler

2 dl sukker

1 dl vand

Sådan gør du:

1. Bland alle ingredienserne i en gryde, og skru op på høj varme.
2. Mens du hele tiden rør i blandingen, skrues der gradvist ned efterhånden som vandet fordamper.
3. Når vandet er helt fordampet vil sukkeret krystallisere. Her er det vigtigt at skrue helt ned for varmen, og blive ved med at røre konstant i blandingen, så det ikke sætter sig fast i bunden.
4. Blandingens er klar når sukkeret er smeltet igen og har lagt en fin hinde over mandlerne.
5. Bred mandlerne ud på et stykke bagepapir og lad dem afkøle let inden de nydes.