

Brændte mandler

Opskrift til en skål fuld

Lav ikke en for stor portion til en lille pande/ gryde. Så vil alle mandler ikke røre varmen og derfor blive bløde. Så hellere en mindre portion eller en større pande.

Samlet tid

25-30 minutter

Ingredienser

- 200 g mandler
- 120 g sukker
- 3/4 dl vand
- 1 godt nip flagesalt

Sådan gør du

1. Kom mandler, sukker og vand i en gryde eller på en pande og skru godt op for komfuret til en start. Rør hele tiden mens sukkeret smelter.
2. Når sukkeret er smeltet, skrues ned til middelvarme. Bliv ved med at vende rundt i mandlerne.
3. Det er op til dig hvor længe de skal have. Det første stadie man rammer, er hvor sukkeret ligger som en tykt lag i en slags krystaller rundt om mandlerne. Det tager cirka 10-15 minutter. Her kan du slukke for varmen. Jeg fortsatte 10 minutter mere herfra, til det meste atter var smeltet og de blev mere gyldne og glatte.
4. Når du vurderer dine mandler er færdige, spred dem ud på et stykke bagepapir. Del dem godt op, så de ikke klister sammen. Drys evt. med lidt flagesalt.
5. Efter 5-10 minutter er mandlerne klar.