

Brændte mandler.

200 g mandler
130 g rørsukker eller melis
1 dl vand.



Det hele kommes i en lille gryde af rustfrit stål. Tænd på højeste trin. Der røres hele tiden i mandlerne.

Efter nogen tid fordamper vandet væk og sukkeret ligger som en grålig masse om mandlerne. Skru lidt ned for varmen og rør videre i mandlerne.

Nu begynder sukkeret at brune eller karamellisere. Nu er det vigtigt at gryden skiftevis er på kogepladen og taget lidt af kogepladen.

Det grå sukker skal brune lidt efter lidt og røres omkring mandlerne.

Når mandlerne er tilpas brændte hældes de på en plade med bagepapir på og afkøles.

Mandlerne kan opbevares i en krukke eller glas med tætsluttende låg.

Til slut i processen kan mandlerne tilsættes lidt vanillesukker eller kanel.