

BRÆNDTE MANDLER

over bål

INGREDIENSER - til en stor portion

2 dl vand

400 g sukker

400 g mandler

Hæld vandet i gryden, som hænger over bålet. Vandet koges op, og mandlerne tilsættes. Hensigten er, at mandlerne skal blødgøres og suge al væden til sig. Omrør indtil al vandet er opsuget af mandlerne. Så tilsættes sukkeret, og der røres godt rundt i gryden. Bliv ved med at omrøre, så sukkeret ikke brænder på. Det skal smelte og koge op. Bliv ved med at røre - ha' tålmodighed!

Når sukermassen koger og bobler op, omrøres stadigt og sukkeret vil blive til flydende "karamel", men massen skal koge videre og karamellisere yderligere.

OBS. Hvis der ikke er varme nok under gryden, vil sukkeret stivne og massen klumpe sammen, men læg ekstra brænde på bålet og fortsæt blot med at varme op og omrøre.

Massen vil blive til blank karamel, der hænger fast på mandlerne. Rør grundigt, så det ikke brænder fast i gryden. Når karamellen hænger fast på alle mandlerne, tages gryden af bålet, og de brændte mandler lægges ud på bagepapir for at køle af, og derefter kan de brækkes fra hinanden. Bon appetit!

