

Brændte Mandler

150 g flormelis

100 g mandler

½ dl vand

Mandlerne smuttes.

Hæld mandler, vand og flormelis i en tykbundet gryde. Bring det i kog og rør hele tiden i mandlerne med en træske.

Når alt vandet er fordampet, er mandlerne dækket af et gråt, tørt lag sukker. Man skal blive ved med at røre, til sukkeret atter smelter (gryden må ikke tages fra varmen) og sætter sig som et blankt overtræk om mandlerne.

Når alle mandlerne er blanke og gyldenbrune, hældes de ud på en plade der er smurt i kokosolie eller smeltet palmin.

Pil mandlerne fra hinanden med det samme med to gafler.

Lad mandlerne blive helt kolde, før man lægger dem i glas med tætsluttende låg.