

Mor Lizzi's opskrifter.

Nemme kandiserede nødder.

Ingredienser:

300 g pekannødder, halve valnødder og hele mandler,
1 dl vanilleahornsirup eller almindelig ahornsirup og 1 spsk. vanilleekstrakt helst tahitiansk, salt
efter smag (valgfrit)

Fremgangsmåde:

Nødder kommer i en passende skål, og sirup hældes over.

Det hele blandes godt.

Hvis det ønskes, tilsættes salt.

Nødderne spredes udover en bradepande med bagepapir og placeres i en ovn ved 150 grader i 12-15 minutter, eller indtil nødderne er gyldenbrune.

Ovnen slukkes, hvorefter ovndøren lukkes op, så nødderne damper af og tørrer i ovnen.

Opbevares i en lufttæt dåse.

Hvis nødderne er klistrede eller ikke helt tørre, sættes de tilbage i ovnen ved svag varme i yderligere 10-15 minutter

