

Mor Lizzi's opskrifter.

Brændte mandler.

2 dl. vand,
300 g. sukker,
400 g. hasselnødder eller smuttede mandler.
2 tsk. eddike,
1 spsk. smør.

Bring vand, sukker, nødder og eddike i kog ved fuldt blus på en pande.

Skru derefter ned til middel blus.

Lad vandet fordampe, indtil sukkeret har en konsistens som sirup og tilsæt smørret.

Rør grundigt indtil sukkeret er let gyldent og danner krystaller.

Vend nødderne hurtigt rundt i massen, så vil sukkerkrystallerne klæbe sig fast til nødderne.

Hæld nødderne ud på et stykke bagepapir og fordel dem let med en grydeske.

Når nødderne er helt kolde, kan de skilles ved at slå let på dem med en grydeske.

Denne opskrift er en gammel opskrift på rigtige gode brændte mandler.

Når man først har lavet dem en gang, bliver det nærmest en pligt at lave dem hvert år til jul.

