Verdens beste brente mandler! (Med havsalt)

Det er faktisk sant! Jeg overdriver ikke. Bedre brente mandler skal du lete lenge etter. Nydelig karamellisert smak og ikke masse overflødig brent sukker som du knekker tennene på. Det lille innslaget av kanel og vanilje er ikke overdøvende, men gir en rund og god smak. Havsaltkicket er selvsagt valgfritt, men balanserer det søte helt perfekt. Jeg klarte ikke å slutte å momse på disse, helt hekta. Også så fine julegaver de blir! Så sant de ikke blir spist opp først, da.

Jeg lager for øvrig en litt liten porsjon, for da har jeg bedre kontroll på prosessen. Det går også mye raskere å smelte sukkeret på den måten.

Du trenger:

250 g mandler

75 g sukker

0,25 dl vann

0,5 ts vaniljesukker

0,5 ts kanel

25 g smør

havsalt (kan sløyfes)

Sett ovnen på 200 grader. Legg mandlene på et stekebrett dekket med bakepapir og rist dem i ovnen i ca 10-12 minutter.

Dekk et stekebrett med aluminiumsfolie.

Ha sukker, vann, kanel og vanilje i en tykkbunnet litt vid kjele og kok opp. Småsyd på middels varme til sukkeret har smeltet og hell i nøttene. Rør rundt med en liten tresleiv eller lignende. Etter en liten stund vil sukkeret krystallisere seg igjen (fordi temperaturen synker i kjelen når mandlene kommer oppi). Fortsett å røre i mandlene helt til alt sukkeret er smeltet igjen. (Hos meg tok det 10-15

minutter). Når sukkeret er smeltet, rører du inn smøret. Det vil bruse og syde veldig, du kan evt dra kjelen av varmen når du gjør dette. Rør i et par minutter til og hell mandlene ut på stekebrettet med folie i et tynt lag så de ikke klumper seg sammen. Strø et tynt lag med havsalt over. Avkjøl og oppbevar i tett boks. KOS DEG.

CC34DCC0-7A03-4636-BADBBB64415B1BBB-5AF40E16-2B64-4359-9065FA51AF581FFA