

# Brændte Mandler - med smagen af Jul

Brændte Mandler med kanel, der findes et hav af opskrifter og fremgangsmåder. Jeg har lavet en opskrift før det er nok den måde der er mest kendt hvordan man tilbereder brændte mandler. Men den her opskrift den lokker den søde julesmag frem i munden. Jeg har valgt at lave dem på [Traeger Ranger\\*](#) i en Støbejernspande som giver det perfekte resultat. fordi støbejern fordeler varmen nogle bedre end i en alm. pande.

## BRÆNDTE MANDLER - MED SMAGEN AF JUL

Portioner:

1 personer.

Forberedelsestid:

5 min.

Tilberedningstid

max 15 min.



## **Ingredienser til brændte mandler med kanel**

- 200g mandler
- 1dl vand
- 200g mørk rørsukker
- 1 tsk. kanel
- 1 tsk. vaniljesukker

## **Fremgangsmåde sådan laver du lækker Jule Mandler**

1. Du startern med at blande rørsukker, kanel og vaniljesukker i en skål.
2. Hæld 1 dl vand i din støbejernspande, og bringer det i koge.
3. Når vandet koger hælder du mandlerne i og venter til vandet næsten er fordampet. Du skal sørge for at alle mandler blendes godt rundt i vandet.
4. Når vandet næsten er fordampet / optaget af mandlerne hælder du din sukker blanding i panden. Nu er det rigtigt vigtigt at du holder dem i gang hele tiden. Det vil sige rør konstant rundt.
5. Rør konstant - efter ca. 7 min. begynder sukkeret at tykne.



6. Vær klar til tage mandlerne af panden lige så snart sukkeret begynder at karameliser anden gang.
7. Vær OPS på at du ikke venter for længe ellers brænder dine mandler på.











**De færdige Brændte Mandler, med smagen af Jul**





## **LISTE OVER Udstyr JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:**

- Traeger Ranger: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)\*
- **Napoloen Støbejerns Pande:** [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)\*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)\*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk](https://www.computersalg.dk)\*

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).