

Brændte Mandler sådan laver du dem på grillen

Kender du dem fra Tivoli? Jeg har her en hurtige og nemme Opskrift på brændte mandler! Og der er intet der er bedre end når de er frisk lavet. MAN kan godt nok købe dem i Tivoli eller på julemærken men de er aldrig så frisk som når man selv tilbereder dem. Om man tilbereder mandlerne på komfur eller på grillen er ligegyldig. Denne opskrift kræver kun en Wok og en varmekilde der kan blive varmt.

Brændte Mandler, hurtig, simpel og meget nemt lavet!

til 6 personer.

forberedelsestid: 5 min., tilberedningstid: ca. 9min.



Ingredienser til Brændte Mandler:

- 400g mandler
- 350g rørsukker
- 1 tsk. kakao
- 1 tsk. vanillesukker
- 2dl vand
- flormelis

Fremgangsmåde:

1. Du startern med at blande rørsukker, kakao og vaniljesukker i en skål.
2. Hæld 2 dl vand i din wok, og bringe det i koge.
3. Når vandet koger hælder du mandlerne i og venter til vandet næsten er fordampet. Det er vigtigt at alle mandler har været i berøring med vandet. derfor er det en god i at holde dem igang i wokken.



4. Du hælder din sukker blanding i wokken. når vandet næsten er fordampet. Og nu er det vigtigt at du holder dem i gang hele tiden. det vil sige røre konstant rundt.



5. Rør konstant - efter 5-7 min. begynder sukkeret at tykne. Vær klar til tage mandlerne af lige så snart de begynder at karamelisere anden gang idet blandingen hurtigt begynder at karamellisere.



6. Vær OPS på at du ikke venter for længe fordi så brænder dine mandler på og du kan starte forfra.
7. Vend mandlerne i flormelis inden servering.

