

Brændte mandler

Forfatter:

Charlotte Holm Brodersen

Introduktion:

Julens lækkerier knaser i ørerne, og i december er det ofte også sådan, at vi forbinder en bestemt smag eller duft med jul. Når den opstår, synes vi, at det er *rigtig* jul.

For smagsambassadør ved Smag for Livet, Charlotte Holm Brodersen, er det duften af brændte mandler, der for alvor skruer op for julestemningen. Hun og hendes mor har gjort det til en fast årlig tradition at lave brændte mandler - mindst en dobbelt portion af nedenstående opskrift, for ellers bliver de spist længe inden juleaften.

Ingredienser:

150 g (3 dl) flormelis

100 g (2 dl) mandler

0,5 dl vand

smagsneutral olie

3. Smør en plade med olie, og hæld mandlerne ud derpå (når de er blevet blanke og gyldenbrune). Pil mandlerne fra hinanden med det samme med to gafler.

4. Lad mandlerne køle af, før de lægges i en dåse eller i et glas med et tætsluttende låg.

Fremgangsmåde:

1. Gnid mandlerne godt i køkkenrulle, og hæld dem i en tykbundet gryde med vand og flormelis.
2. Bring gryden i kog. Rør hele tiden i mandlerne med en træske. Når alt vandet er fordampet, er mandlerne dækket af et gråt, tørt lag sukker. Bliv ved med at røre, til sukkeret atter smelter og sætter sig som et blankt overtræk om mandlerne. Gryden må ikke tages fra varmen, imens du er i gang.