

Recept voor gebrande amandelen

Voor ongeveer 250 g

Ingrediënten

- 250 g amandelen
 - 200 g suiker
 - 100 ml water
 - 2 zakjes vanillesuiker
 - 1 theelepel kaneel
-
- En verder: pan met een anti-aanbaklaag en houten spatel (kunststof kan smelten)



Bereiding

1. Verwarm de pan zo heet mogelijk. Let op de instructies van de fabrikant.
2. Voeg suiker en vanillesuiker toe aan de pan en meng met de houten spatel.
3. Giet het water erin en roer kort.
4. Wacht tot het mengsel kookt en voeg de amandelen toe.
5. Roer de kaneel erdoor.
6. Roer af en toe zolang er nog vloeistof in de pan is, maar houd het mengsel de hele tijd in de gaten.
7. Handhaaf de hoge temperatuur tot het mengsel zeer kruimelig wordt en de suiker aan de amandelen kleeft.
8. Verlaag nu de temperatuur. Door de warmtevermindering wordt de suikermassa vloeibaarder en vormt zich een laag karamel rond de amandelen.
9. Draai het vuur uit en roer tot alle amandelen bedekt zijn met een laag karamel.
10. Verdeel de amandelen op een bakplaat of rooster met bakpapier om af te laten koelen. Let op: De karamelkorst is extreem heet.

Tips

- Varieer de amandelen met andere noten zoals cashewnoten, hazelnoten, walnoten en zonnebloempitten.
- Meng de noten of amandelen met ongeveer dezelfde hoeveelheid gemengde noten zonder suikerkorst.