

# Brændte mandler | Bag live med Liv Martine

400 g



nem

Op til 30 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

- 200 g Dr. Oetker Smuttede Mandler
- 200 g sukker
- ½ dl vand (50 g)
- 2 spsk. Dr. Oetker Kanelsukker
- 2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste
- alternativt Dr. Oetker Vanilla Paste

## Bag live med Liv:

Denne opskrift blev bagt af Liv Martine. Du kan se hele live udsendelsen på Youtube her: [Brændte mandler | Bag live med Liv Martine](#)

### 1 Brændte mandler:

Bland mandler, sukker og vand sammen med kanelsukker og vanilla paste i en skål. Varm herefter en pande op på middel varme og hæld blandingen på. Rør hele tiden i massen, så det ikke brænder på. Når sukkeret er opløst, vil massen først krystallisere og derefter smelte igen, og danne en smuk og blank overflade på mandlerne. Hæld de brændte mandler over på en bageplade med bagepapir på. Adskil mandlerne med to gafler, så de ikke rører ved hinanden. Lad dem afkøle eller spis dem varme.

## Tips:

Opbevar de brændte mandler i en lufttæt beholder eller et glas med tætsluttende låg, da de ellers hurtigt kan suge fugt fra luften og blive bløde.