

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Mandelkrokant (Haselnusskrokant)

Zutaten: 150g Zucker, 100 ml Wasser, 100g grob gehackte, abgezogene Mandeln (oder Haselnüsse)

Zubereitung: Zucker und Wasser in einem Topf solange einkochen bis das Wasser verdampft ist und der Zucker karamelfarben ist. Die Mandeln (Haselnüsse) zugeben und kurz anrösten. Die Masse auf Backpapier geben, erkalten lassen und mit einem Rollholz zerkleinern.