

Beste buren,

Ik ben vandaag naar de kerstmarkt geweest en heb een zak geroosterde amandelen voor je meegenomen!

Menselijke maat, natuurlijk... Je gelooft niet hoe lang de elf van het snoepstalletje er aan moest werken... Op dit moment past er maar EEN amandel in zijn pan...

Hij vroeg me u het recept voor de amandelen te geven, zodat u ze in de toekomst zelf kunt maken (in uw grote mensenpannen).

Met vriendelijke groet

Geroosterde amandelen (menselijke maat)

- 200 g amandelen
- 200 g suiker
- 100 ml water
- 1 pck. vanillesuiker
- ½ theelepel kaneel

Doe de suiker, de vanillesuiker en de kaneel in een pan en meng een beetje, voeg het water toe. Breng aan de kook zonder te roeren. Voeg de amandelen toe en laat op een hoog vuur onder voortdurend roeren verder koken tot de suiker droog wordt.

Zet het vuur dan op middelhoog en roer tot de suiker een beetje begint te smelten en de amandelen een beetje glanzen.

Stort de amandelen vervolgens op een bakplaat, trek ze met twee vorken uit elkaar en laat ze afkoelen.