

Auf Torte oder Eis: So stellst du Krokant selbst her

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Portion

200 g gehackte Mandeln
200 g Zucker

Im Supermarkt ärgert mich nichts mehr als teure Convenience-Produkte, die so leicht und sehr viel günstiger selbst zu machen sind. Krokant ist wohl neben Vanillezucker eins der besten Beispiele dafür. Du brauchst ganze zwei Zutaten - Nüsse und Zucker - und gerade mal 5 Minuten am Herd. Du wirst feststellen, wie viel besser Krokant schmeckt, wenn du es selbst zubereitet hast.

- 1 -

In einer Pfanne Zucker und Mandeln langsam erwärmen, bis der Zucker flüssig wird und zu bräunen beginnt.

- 2 -

Auf einem mit Backpapier belegtem Backblech Mandelmischung verteilen und ca. 5 Minuten auskühlen lassen.



- 3 -

Kalten Krokant mit einem Nudelholz in kleinere Stücke walzen. Luftdicht verschließen oder sofort verwenden.

Auf Torte oder Eis: So stellst du Krokant selbst her

