

RECEPT HOS OSS PÅ

Glasbrukskajen

Julknäck

Detta behöver du:

1,5 dl vispgrädde
1,5 dl ljus sirap
1,5 dl strösocker
2 msk smör
1,5 msk vaniljsocker
1 dl sötmandel
50 knäckformar



Så här gör du:

Blanda samman alla ingredienser utom mandeln i en tjockbottnad kastrull.
Sjud smeten under omrörning i 45-60 minuter.
Skålla, skala och hacka mandeln och blanda sedan ner i knäcksmeten.
Gör ett kulprov genom att droppa smet i en bägare med kallt vatten. Om smeten inte flyter ut i vattnet är knäcken färdigkokt.
Klicka upp smeten i små formar och förvara dem sedan i kylan.