



Honig-Mandel-Krokant



Zutaten (für ca. 300-400 g Krokant):

- 200g **Mandeln** (ganz oder halbiert)
- 100g **Zucker**
- 60g **Honig**
- 1 Prise **Salz**
- Optional: 2-3 Tropfen **Zitronensaft** oder etwas **Orangenabrieb** / **Zimt** für feineres Aroma



H



Zubereitung

1

Mandeln auf ein Backblech legen und bei 170–190 °C 5–6 Minuten rösten, bis sie leicht goldbraun sind.

2

Zucker in einem Topf langsam erhitzen und den Topf gelegentlich schwenken, damit er gleichmäßig schmilzt. Nicht stark rühren.

3

Sobald der Zucker bernsteinfarben ist, Honig einrühren. Die Masse kurz aufschäumen lassen, bis ein glattes Karamell entsteht.

4

Optional: einige Tropfen Zitronensaft oder etwas Orangenabrieb hinzufügen, um eine frische Geschmacksnote zu erhalten.

5

Die warmen Mandeln ins Honigkaramell geben und gründlich unterrühren, bis sie vollständig überzogen sind.

6

Die heiße Masse auf Backpapier gießen und sofort mit einem Löffel oder einer Palette dünn verstreichen.

7

Den Krokant vollständig auskühlen lassen, bis er fest und hart ist.

8

In Stücke brechen oder in kleine Riegel schneiden.



Dein Ergebnis = unsere Story!
Tagge uns oder hau's in deine Story!
[@thehoneyfactory_](https://www.instagram.com/thehoneyfactory_)