



Foto: Leif Jacobsson

Knäck med sötmandel

Ingredienser 75 st

2 dl	vispgrädde
2 dl	strösocker
2 dl	ljus sirap
1 msk	smör saltat
0,5 dl	sötmandel, hackad
1 msk	ströbröd

Tillagning

1 Häll sirap, socker och grädde i en tjockbottnad kastrull.

2 Koka massan sakta, cirka 45 minuter, tills den klarar kulprovet.

3 Blanda i 1 msk smör och cirka 1/2 dl hackad sötmandel, eventuellt också lite ströbröd. Häll sedan upp knäcksmeten i knäckformar.

Knäckstrutar

Forma små strutar av smörpapper och tryck ner dem i en skål fylld med strösocker, fyll strutarna med het knäcksmet, stick i tandpetare när smeten börja hårdna.