



# Salziges Mandelkrokant



1 Portion

## ZUTATEN

---

- 250 g gehackte Mandeln
- 50 g Zucker
- ½ TL Fleur de Sel

## ZUBEREITUNG

---

- Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen (Bernsteinfarben)
- die gehackten Mandeln dazu geben und 3-4 min. bei hoher Hitze rösten lassen. Mit einem Kochlöffel stetig rühren. Dann auf ein Backpapier geben und mit Salz bestreuen, leicht auseinanderlegen und trocknen lassen.

