

Mandlové bonbony (Kozinaki)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Mandle 500 g
- Piniové oříšky 1 hrst
- Med 2 hrnek
- Cukr krupice 6 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Mandle a pinie nasucho opražte. V silnostěnném kastrolu svařte med s cukrem, až se cukr rozpustí. Snižte plamen, vmíchejte mandle a pinie a asi 15 minut povařte. Formu nebo plech vypláchněte studenou vodou, vlijte směs, povrch uhladte a nechte vychladnout. Formu pak krátce ponořte do horké vody, přiklopte prkénkem nebo talířem, obraťte a směs vyklopte. Ostrým nožem namočeným v horké vodě krájejte nebo paličkou na maso rozbíjejte na menší kusy.