

# Krõbedad jõulumandlid



# Krõbedad jõulumandlid kaneeliga

Kas sa krõbedaid jõuluvürtsiseid mandleid oled kunagi proovinud? Tõeliselt mõnus maius, mis nii suurtele kui väikestele maiasmokkadele rõõmu valmistab! Niisamuti sobivad jõulumandlid ka kingipakki või sussi sisse peitmiseks. Jõulumandlid on hõrgud, hamba all mõnusalt krõbisevad, täpselt parajalt magusad, kergelt karamellised ning tõeliselt jõuluse mekiga. Lisaks on nende valmistamine imelihtne - ei mingeid keerulisi koostisosasid ega tundide pikkust pliidiies vaaritamist! Proovi järgi ja naudi jõulumaitseid tervislikus võtmes!

**Kogus:** ligikaudu 250 g

**Valmistusaeg:** 20 minutit

**Raskusaste:** kerge

**Valmistamiseks vajad:**

- 225 g mandleid
- 3 spl [kookossuhkrut](#)
- näpuotsatäis soola
- 2 spl [vahtrasiirupit](#)
- 2 tl vett
- 1 tl kookosõli
- ½ tl kaneeli
- ½ piparkoogimaitseainet (valikuline, soovi korral)
- ½ tl naturaalses vaniljet (valikuline, soovi korral)

## Kuidas krõbedaid jõulumandleid valmistada?

Eelkuumuta ahi 180 kraadini. Kata ahjuplaat küpsetuspaberiga ning laota sellele mandlid. Rösti mandleid ahjus 8-12 minutit (või seni, kuni tunned röstitud pähkli lõhna) vahepeal mandleid segades. Seejärel võta mandlid ahjust ja tõsta kõrvale ootele.

Sega suuremas kausis omavahel kookossuhkur ja sool ning aseta kõrvale. Kombineeri väiksemas potis, kastrulis või kastmepannil vahtrasiirup, vesi, õli ja maitseained. Kuumuta segu keemiseni. Seejärel alanda kuumust ning lisa hulka röstitud mandlid. Küpseta järjepidevalt segades 2-3 minutit või seni, kuni vedelik on aurustunud. Eemalda pott tulelt ning vala mandlid kaussi suhkru- ja soolasegu

hulka. Sega hoolikalt ning tõsta mandlid seejärel külmale küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile jahtuma.

Mandlid on soojalt pehmemad, jahtudes muutuvad mandlid aga mõnusalt krõbedaks.