

<b>Kandiserede valnødder til 1½ l is</b>	
<b>Ingredienser</b>	<b>Fremgangsmåde</b>
200 g sukker 100 g valnødder eller andre nødder / mandler	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li> <li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li> <li>3. Læg nødderne på en bageplade og sæt den i en varm ovn 5-10 min. - pas på, pludselig går det rigtig hurtigt, så hold øje med dem, så de ikke bliver sorte</li> <li>4. Hak dem groft med en kniv</li> <li>5. Smelt sukkeret på en pande</li> <li>6. Når det er smeltet, kommes de hakkede valnødder i og fordeles ved omrøring</li> <li>7. Hæld massen på et stk. bagepapir og lad afkøle</li> <li>8. Knuses før brug</li> <li>9. Alt efter hvor store "klumper" det er, kommes de i ismaskinen kort før isen er færdigkørt - "vingen" sætter sig let fast, hvis klumperne er for store - ellers kan du blande de kandiserede valnødder i den færdige is med en dejskraber, når isen er kørt færdig</li> </ol>
<b>Redskaber</b>	

Birte Kjær's