



**Kerneier Denkmal in
Bruchhausen**

Zuckerstange

Rezept von K. Schmidt

Zutaten

- 12 g Kristallzucker,
- 15 g geriebene Mandeln,
- 10 g klein geschnittene Nüsse,
- 2 EL Honig,
- 1 EL Milch

Zubereitung

Zucker und 2 EL Honig wird in einem Topf gold - gelb schmelzen. Nuss und Mandeln werden beigemischt. Bei schwacher Hitze die Milch und die übrig gebliebene Honig zugeben und etwa eine Minute weiter rühren. Vorsicht , nicht zu dunkel werden lassen! Bevor die Masse starr wird, breiten wir die auf einem geöltem Blech (z.B. auf der Rückseite eines Backblechs) aus. Die Backrolle soll auch mit Fett oder Öl bestrichen werden.

