

## GEBRANDE SUIKER

### NOGA

125 gram suiker, 100 gram gesnipperde of gemalen amandelen, een weinig citroensap (1 theelepel).

Doe een weinig boter in een pannetje, zoodat het goed vet is, en laat hierin de suiker smelten en licht bruin worden, voeg dan de drooge en warme amandelen er bij en een weinig citroensap en laat alles op de gewenschte bruine kleur komen. Men heeft vooraf een steenen plaat of bakplaatje met olie bestreken (liefst amandelolie) en zacht verwarmd en legt de massa hierop, ze uitrollende tot de dikte van een geldstuk met een citroen, die van zelf olie ontwikkelt. Dit moet spoedig gaan, daar de noga licht stijf wordt. Is dit het geval, dan moet men ze op nieuw warm maken. Men snijdt de plak aan stukken en buigt ze om de geliede deegrol, waardoor zij den vorm van spaanders krijgen.

### CARAMEL

125 gram witte suiker, een weinig boter.

Caramel komt bij hopjespodding, crème brulée en alles wat daarmee samen hangt te pas. Het is suiker die men met boter in een pan licht bruin laat worden en daarna de vanillesaus of dergelijke er bij giet, zonder eieren, daar deze licht zouden schiften. Langzamerhand lost de caramel zich dan op en geeft een lekkeren smaak aan verschillende spijzen en ook gebak. Wil men ze bij een pondkoek of dergelijke gebruiken zoo laat men ze koud en hard worden en stampet ze

in den vijzel tot kleine stukjes, die door het gebak geroerd worden, vóór dat dit in den oven gaat. Men giet hiervoor de caramel, als zij klaar is, op een goed geolied plaatje, waarvan ze gemakkelijk los te maken is.

#### HAZELNOTEN MET CAMEL

Men pelt hazelnoten en ontdoet ze van het bruine velletje, door ze even in kokend water te leggen het velletje te verwijderen en ze goed te drogen daarna doopt men ze in de kokende caramel, blijft er niet genoeg aan hangen, zoo herhaalt men dit nog ééns. Men laat ze koud worden op een geolied plaatje, waaraan zij niet vast kleven. Naar verkiezing kan men de hazelnoten in hun geheel of half doorgesneden nemen. Olienootjes kan men op dezelfde manier behandelen.

