Grillage

Zutaten:
500 g Puderzucker
500 g grobgemahlene Nüsse oder Mandeln



Zubereitung:
Den Puderzucker in einen Topf zu einer hellgelben Farbe rösten, dann die Nüsse oder Mandeln darunter mengen und kurze Zeit am Herd rühren. Danach die Masse schnell auf eine gut gebutterte oder geölte Porzellanplatte legen und dünn ausrollen. Noch heiß in Streifen schneiden und diese rasch über einem Nudelholz zu Bögen formen. Man kann sie auch nur in Vierecke schneiden (siehe Bild). Da Grillage sehr schnell kalt und hart wird, muss man die Porzellanplatte öfter in das warme Rohr stellen. Man kann das fertige Konfekt auch mit Schokoladenglasur überziehen.