Aus der Ortsbäuerinnen Backstube
20. Dezember

Weiter geht es mit der stellv. Ortsbäuerin Ramona Bolleininger aus Untermaxfeld – sie stellt ihre gebrannten Walnüsse vor

Zutaten

70 g Zucker
100 ml Wasser
1 halber Teelöffel Zimt
200 g Walnüsse

Zubereitung

Zucker, Wasser mit Zimt aufkochen. Die Walnüsse hinzu geben und unter ständigem rühren Nüsse karamellisieren. Dann auf einem Backpapier abkühlen lassen

Viel Erfolg beim Nachmachen wünscht stellv. Ortsbäuerin Ramona Bolleininger