



Gebrannte Nüsse



GEBRANNTA WAL- ODER HASELNÜSSE

ZUTATEN:

200 g heimische Wal- oder
Haselnusskerne
150 g brauner Zucker
80 ml Wasser
Gewürze wie Chili, Zimt oder
Vanille nach Geschmack



ZUBEREITUNG:

- 1 Wasser, Zucker und Gewürze in einer Pfanne aufkochen.
- 2 Sobald das Zuckerwasser kocht, die Nüsse dazugeben und gut verrühren. Die Nussmischung so lange unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist und der Zucker zu kristallisieren beginnt.
- 3 Bei mittlerer Hitze weiterrühren bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt.
- 4 Die fertigen gebrannten Nüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und darauf achten, dass sie nicht aneinander kleben.
- 5 Nach dem Auskühlen können die gebrannten Nüsse luftdicht verpackt gelagert werden oder sie werden gleich genascht.

Zu Hause lässt sich die
eine oder andere Leckerei
einfach und schnell
zubereiten, die sonst auf den
Weihnachtsmärkten zum
Naschen verführt.

*Rezept für gebrannte Mandeln
siehe nächste Seite!*



Gebrannte Nüsse



GEBRANNT MANDELN

Ein Rezepttipp von:
Maria Hoßmann, unterfränkische Bezirksbäuerin



ZUTATEN:

1 EL Butter
200 g ganze Mandeln
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
½ TL Zimt
100 ml Wasser

ZUBEREITUNG:

- 1 Butter in einer Edelstahlpfanne zerlassen. Zucker, Vanillezucker und Zimt dazugeben und etwas mischen, das Wasser zugeben.
- 2 Ohne umzurühren zum Kochen bringen. Die Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren auf hoher Stufe weiter kochen, bis der Zucker trocken wird.
- 3 Jetzt die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und so lange rühren, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln etwas glänzen.
- 4 Dann die Mandeln auf ein Backblech schütten, mit zwei Gabeln auseinander ziehen und abkühlen lassen.