

Kochen

Rainer Klutsch

Mittwoch, 13.12.2023

Gebrannte Walnüsse

Für 2 Portionen à ca. 100 g

Zutaten

100 ml Wasser
200 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 TL Zimt
200 g Walnüsse



Zubereitung

1. Wasser, Zucker, Vanillezucker und Zimt in einer Pfanne mischen und unter Rühren zum Kochen bringen
2. Walnüsse zugeben und bei mittlerer Hitze, so lange unterrühren, bis das Wasser verdunstet und die Zuckermasse leicht bröselig wird. Ständig weiterrühren, bis sich die Zuckermasse löst und die Walnüsse glänzend karamellisiert werden.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die heißen Nüsse darauf verteilen, sodass ein Aneinanderkleben verhindert wird.
4. Anschließend verpacken und verschenken oder gleich naschen.

Tipp: Statt Zimt passen auch andere Gewürze wie Kardamom oder Lebkuchengewürz. Wer es ganz raffiniert haben möchte, lässt 100 g Zartbitterkuvertüre in der Mikrowelle oder über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die lauwarm abgekühlten Nüsse nach und nach unter die Kuvertüre rühren. Erneut auf dem Backblech verteilen, sodass sie nicht kleben und abkühlen lassen