

**Kochen****Stefanie Ackermann****Montag, 20.11.2023****Karamellierte Walnüsse****Für ca. 4 Portionen****Zutaten**

200 g Walnusskerne

ca. 3 EL Ahornsirup

Prise Salz

Prise Zimt

**Zubereitung:**

1. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Walnüsse auf mittlerer Hitze langsam und unter Rühren ca. 2 Minuten lang etwas rösten.
2. Ahornsirup, Salz und Zimt hinzufügen und weiterhin rühren, bis die Sirup-Flüssigkeit verdampft ist. Karamellierte Walnüsse vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Nüsse in einem Schraubglas luftdicht verpackt, kühl und dunkel aufbewahren.