

Rezept

Cashew-Karamell-Herzen

Ein Rezept von Cashew-Karamell-Herzen, am 18.12.2025

Zutaten

60 g Zucker	40 g Cashewkerne
180 g Mehl	Salz
2 EL brauner Rohrzucker	2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
60 g Sahne	120 g kalte Butter
etwas Fleur de Sel	2 EL Milch
Ausstecher in Herzform	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und goldgelb karamellisieren lassen. Die Cashewkerne darin schwenken und alles auf ein doppelt gefaltetes Backpapier gießen. Die Karamellmasse vollständig abkühlen lassen.
2. Das Mehl in eine Schüssel sieben, 1 Prise Salz, Rohrzucker und Vanillezucker untermischen, Sahne und die Butter in kleinen Stückchen dazugeben und alles mit der Hand oder mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig kneten (oder in der Küchenmaschine verarbeiten). Für 30 Min. kalt stellen. Das Backblech mit Backpapier belegen.
3. Den erkalteten Nusskaramell in der Küchenmaschine oder mit einem scharfen Messer klein hacken. Ungefähr 4 kräftige Prisen Fleur de Sel untermischen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl portionsweise ca. 3 mm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Die Herzen auf das Blech legen, mit Milch bestreichen und die Karamell-Mischung daraufstreuen.
4. Die Karamell-Herzen im Ofen (Mitte) ca. 10-12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.