

Rezept

Curry-Cashewnüsse

Ein Rezept von Curry-Cashewnüsse, am 23.04.2024

Zutaten

50 g Zucker

1 TL Currypulver

150 g Cashewnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 200 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis er schmilzt und eine hellbraune Färbung bekommt. Mit ca. 50 ml Wasser ablöschen und aufkochen. Dann bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. kochen lassen, bis sich der Karamell gelöst hat und das Wasser fast vollständig eingekocht ist.
2. Die Cashewnusskerne dazugeben und in der Karamelllösung schwenken, bis sie rundum glänzen und der Karamell eine dunklere Farbe als der gelöste hat. So verdampft das Wasser vollständig und die Nüsse werden knackig.
3. Das Currypulver gleichmäßig über die Nüsse streuen. Backpapier auf eine Arbeitsfläche legen, die heißen Cashewnusskerne daraufgeben und mithilfe eines Löffels oder einer Gabel so verteilen, dass beim Abkühlen keine großen Nusshäufchen entstehen. Die karamellisierten Curry-Cashewnüsse abkühlen lassen, dann in einer luftdichten Dose oder einem Schraubglas aufbewahren.