

Rezept

Gebrannte Pekannüsse

Ein Rezept von Gebrannte Pekannüsse, am 27.04.2024

Zutaten

150 g Pekannusskerne

½ TL gemahlene Bourbon-Vanille

60 g Rohrohrzucker

60 ml Aquafaba (Ichererbsen-Kochwasser, Glas; ersatzweise Wasser)

Außerdem

1 Schraubglas (300 ml Inhalt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 250 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 11 g F, 1 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Pekannüsse, Zucker, Vanille und Aquafaba oder Wasser in einer kleinen Pfanne mischen. Bei großer Hitze aufkochen und so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Dabei gelegentlich umrühren. Die Nüsse dann bei mittlerer Hitze unter Rühren karamellisieren lassen. Wenn sie sich kaum mehr bewegen lassen und beginnen zu kleben, vom Herd nehmen.
2. Die gebrannten Nüsse auf einem Bogen Backpapier ausbreiten und ca. 30 Min. trocknen lassen. Sofort servieren oder zum Aufbewahren in ein Schraubglas schichten.