Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Haselnusskrokant (ergibt etwa 100 g, für Eisbecher und Desserts)

Ein Rezept von Haselnusskrokant (ergibt etwa 100 g, für Eisbecher und Desserts), am 14.11.2026

Zutaten

- **75 g** Zucker
- **35 g** gehackte Haselnüsse (ohne Haut)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Zucker in einer großen Pfanne verteilen und bei starker Hitze schmelzen lassen, dabei nicht umrühren. Sobald die Hälfte des Zuckers geschmolzen ist, Hitze reduzieren und den ganzen Zucker unter Rühren goldbraun karamellisieren lassen, Nüsse unterrühren. Nusskaramell auf dem Blech verteilen (Vorsicht, sehr heiß!), fest werden lassen.

2. Den Karamell in Stücke brechen und im elektrischen Blitzhacker fein mahlen (oder in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern). Bis zum Verschenken in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.