

Rezept

Karamellnüsse

Ein Rezept von Karamellnüsse, am 27.06.2026

Zutaten

100 g geschälte Mandeln	100 g Macadamianüsse
100 g Walnuskerne	100 g Pekannüsse
400 g Zucker	100 g weiche Butter
1 EL neutrales Öl für das Backblech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Mandeln und Macadamianüsse halbieren. Die Mandel- und Macadamianusshälften, Walnuskerne und Pekannüsse mischen. Ein Backblech mit Öl einfetten. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen, das Blech darin erhitzen.
2. Zucker und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und unter Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Die Nussmischung unterrühren, bis alle Nüsse mit Karamell umhüllt sind. Das heiße Blech aus dem Ofen nehmen. Die Nüsse sofort auf das Blech schütten und mit zwei nassen Teelöffeln zügig zu kleinen Häufchen formen. Die Karamellnüsse auf dem Blech in ca. 45 Min. abkühlen lassen.