

Rezept

## Macadamia-Krokant

Ein Rezept von Macadamia-Krokant, am 28.11.2023

### Zutaten

1-2 TL Sonnenblumen- oder Rapsöl  
200 g ungesalzene Macadamia-Nüsse  
200 g Zucker  
Backpapier

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 400 G | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit Öl einpinseln. Den Zucker mit 40 ml Wasser in einem Topf mit dickem Boden bei Mittelhitze unter Rühren auflösen und zum Kochen bringen. Während des Kochens nicht umrühren, da sich sonst Kristalle auf dem Löffel bilden. Kristalle am Topfrand mit einem in kaltes Wasser getauchten Backpinsel entfernen.
2. Den Zucker bis auf 160° erhitzen, dann beginnt er zu karamellisieren und zu bräunen. Vorsicht, das geht sehr schnell! Ist eine goldbraune Farbe erreicht, den Topf sofort vom Herd nehmen und den Topfboden in kaltes Wasser im Spülbecken setzen.
3. Die Nüsse in den Karamell mischen, alles schnell auf das Backpapier gießen, die Nüsse mit zwei Gabeln von einander trennen und abkühlen lassen. Erkalte, zusammenhängende Teile auseinanderbrechen. Luftdicht verschlossen aufbewahren.