Rezept

Nusskrokant mit Kürbiskernen

Ein Rezept von Nusskrokant mit Kürbiskernen, am 12.10.2024

Zutaten

- **200 g** Walnusskerne
- **200 g** Sonnenblumenkerne
- **80 g** Butter
- **200 g** Kürbiskerne
- **150 g** Rohrohrzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1190 kcal, 95 g F, 31 g EW, 55 g KH

Zubereitung

1. Die Nüsse und Kerne mit einem schweren Messer auf einem Schneidebrett grob hacken.

2. Zucker in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Dabei die Pfanne ab und zu hin- und her schwenken, aber nicht umrühren.

3. Sobald der Zucker flüssig ist, die Butter in kleinen Stücken dazugeben und mit einem Kochlöffel einrühren. 1-2 Min. karamellisieren, dann den gehackten Nuss-Kerne-Mix untermischen.

4. Die Masse sofort auf ein Backpapier gießen und glatt verstreichen, damit der Zucker nicht schon in der Pfanne fest wird. Den Nusskrokant abkühlen lassen, dann in Stücke brechen.