

Rezept

Nusskrokant selber machen

Ein Rezept von Nusskrokant selber machen, am 19.04.2024

Zutaten

300 g Zucker

50 g Mandeln

30 g Pinienkerne

100 ml Wasser

75 g Pekannusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 400 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Ein Stück Alufolie mit etwas Pflanzenöl bepinseln und auf ein Brett oder eine hitzebeständige Arbeitsfläche ausbreiten. Alternativ kannst du auch einfach ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Zucker in eine große beschichtete Pfanne geben, Wasser zugießen und verrühren. Masse bei starker Hitze einmal aufkochen lassen. Nicht mehr umrühren, nur ab und zu die Pfanne etwas schwenken. Masse so lange sprudelnd kochen lassen, bis sie hellbraun karamellisiert.
3. Die Nüsse zugeben, schnell untermischen und ca. 1 Minute mit karamellisieren. Karamell-Nussmasse auf die vorbereitete Alufolie gießen und schnell mit einem Kochlöffel verteilen. Anschließend komplett auskühlen lassen und mit den Händen in Stücke brechen.