

Rezept

Sesamkrokant mit Honig

Ein Rezept von Sesamkrokant mit Honig, am 19.04.2024

Zutaten

100 g geschälte Sesamsamen

80 g Zucker

1 TL Zitronensaft

20 g gehäutete, fein gemahlene Mandeln

50 g Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 250 g Krokant | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Sesamsamen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Die gemahlene Mandeln dazugeben und kurz mitrösten. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und beiseitestellen.
2. Den Zucker mit Honig, Zitronensaft und 80 g Wasser in eine große Stielkasserolle geben und zum Kochen bringen. Kochen lassen, bis der Zucker etwas Farbe annimmt. Die Sesam-Mandel-Mischung glatt unterrühren, bis der Sesam goldbraun wird und fein duftet. Das Ganze auf das Backblech schütten, mit Backpapier bedecken und mit dem Nudelholz 1 - 2 mm dünn ausrollen.
3. Etwas abkühlen lassen, das Backpapier entfernen und den Krokant in Stücke schneiden. Oder komplett erkalten lassen und in Stücke brechen. Luftdicht verpackt aufbewahren.