

Rezept

# Süßscharfe Knuspernüsse

Ein Rezept von Süßscharfe Knuspernüsse, am 05.07.2026

## Zutaten

<b>1 EL</b> Fleur de sel (oder normales Salz)	<b>50 g</b> Zucker
2-3 TL Chilipulver (oder Cayennepfeffer)	<b>300 g</b> gemischte Nusskerne (nicht geröstet und ungesalzen; z. B. Mandeln, Macadamia-, Cashew-, Erd- oder Haselnüsse ohne Haut)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 2 Gläser (à 350 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1060 kcal

## Zubereitung

1. Fleur de sel, Zucker und Chilipulver in einen Mörser geben und fein zerreiben. Die Nüsse in einer großen beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Min. rösten.
2. Die Salz-Zucker-Mischung rasch über die Nüsse streuen und den Zucker unter Rühren karamellisieren lassen. Die Nüsse sofort aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Dann in saubere Gläser (am besten Twist-off- oder Bügelgläser) füllen. Die Gläser sofort verschließen. Bleiben luftdicht verschlossen mindestens 1 Woche knusprig.