

## Rezept

# Walnuss-Rosmarin-Krokant

Ein Rezept von Walnuss-Rosmarin-Krokant, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Walnusskerne	<b>1 TL</b> frische Rosmarinnadeln
<b>100 g</b> Einmachzucker	<b>50 g</b> Sahne
<b>1 EL</b> weiche Butter	<b>200 g</b> temperierte Zartbitterkuvertüre
Öl für die Arbeitsfläche	Pralinengabel
Butterbrotpapier	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Walnusskerne grob hacken. Rosmarin waschen, abtrocknen und sehr fein hacken. Den Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ohne Rühren in ca. 3 Min. zu einem hellen Karamell schmelzen. Nüsse und Rosmarin dazugeben und rühren, bis alle Zutaten vermischt sind.
2. Die Sahne dazugießen und alles unter Rühren 5 Min. bei schwacher Hitze sanft kochen lassen. Eine hitzebeständige Arbeitsfläche (oder ein umgedrehtes Backblech) einölen. Die Butter unter die Masse heben und alles vorsichtig auf die Arbeitsfläche gießen. (Die Masse sollte etwa 1 cm hoch sein.)
3. Die Masse in ca. 1 Std. vollständig auskühlen lassen. Krokant in 30 Rechtecke von etwa 2 × 3 cm Größe schneiden. Die temperierte Kuvertüre bereitstellen. Die Krokantstücke mit der Pralinengabel in die temperierte Kuvertüre tauchen und auf Butterbrotpapier ablegen.