

Rezept

Zitronenlutscher mit Macadamianüssen und Pfeffer

Ein Rezept von Zitronenlutscher mit Macadamianüssen und Pfeffer, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DIE ZITRONENSCHALE:

1 Bio-Zitrone 100 g Zucker

FÜR DIE LUTSCHER:

100 g ungesalzene Macadamianusskerne 3 g Zitronensäure (Apotheke)
200 g Zucker 2-3 Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe
30 g Glukosesirup (Spezialversand) 1 TL rosa Pfeffer, fein zerdrückt

AUSSERDEM:

Zuckerthermometer sauberer Backpinsel
Schüssel mit Eiswasser große Marmorplatte oder eine faserverstärkte Silikonbackmatte
Öl zum Arbeiten 20 Stiele aus Holz oder gepresstem Papier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für die kandierte Zitronenschale die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und mit dem Zestenreißer feine Streifen von der Schale abziehen. Zitrone anderweitig verwenden. In einer kleinen Kasserolle 150 g Wasser aufkochen, die Zesten hineingeben und einmal aufkochen. Abgießen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen.
2. Den Zucker mit 70 g Wasser kochen, bis er sich aufgelöst hat. Die Zitronenzesten im Zuckersirup ca. 5 Min. köcheln lassen, abgießen und abtropfen lassen. Zwischen mehreren Lagen Küchenpapier trocken tupfen.
3. Für die Lutscher die Macadamianüsse grob hacken. Die Zitronensäure in 1 TL warmem Wasser auflösen. Den Zucker mit 70 g Wasser auf 120° kochen. Dabei den Topfrand mit Pinsel und Wasser sauber halten. Lebensmittelfarbe und Glukosesirup unterrühren. Alles auf 150° kochen, dann den Topfboden sofort in Eiswasser abschrecken.
4. Die Zuckermischung kurz stehen lassen, dann die Zitronensäure unterrühren. 20 kleine Tupfen der Zuckermischung mit einem Löffel mit genügend Abstand zueinander auf die eingölte Marmorplatte oder Backmatte verteilen. Die Enden der Lutscherstiele hineindrücken und mit der restlichen Zuckermischung 20 Kreise von ca. 3 cm Durchmesser auf die Stielenden verteilen.

5. Die Lutscher noch heiß mit Nüssen, Zitronenzesten und rosa Pfeffer bestreuen, leicht eindrücken. Abkühlen und fest werden lassen. Luftdicht verschlossen aufbewahren.