

Nüsse karamellisieren

BILDERANLEITUNG



Haselnüsse karamellisieren

Sie brauchen:

100 g Haselnüsse
100 g Wiener Feinkristallzucker
Backpapier

So wird's gemacht:

1. Das Zucker in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen=karamellisieren lassen (siehe Bild 1). In der Zwischenzeit Backpapier vorbereiten.
2. Sobald der Zucker zu schmelzen beginnt, die Haselnüsse dazugeben und laufend umrühren, bis die Nüsse vollständig mit Karamell überzogen sind und zu glänzen beginnen.



Wenn die Nüsse vollständig überzogen sind, sofort auf Backpapier gießen und mit einem Löffel in kleine Stücke zerteilen oder einzeln auseinandertrennen bevor sie fest werden. Auskühlen lassen.

Um Krokant herzustellen, die Nüsse nach dem Erkalten (nach einer guten halben Stunde) in der Küchenmaschine zur gewünschten Konsistenz fein hacken.

Karamellierte Nüsse eignen sich hervorragend, um Torten, Kuchen sowie Desserts zu verfeinern.

