ALNATURA
Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Karamellisierte Nüsse mit Meersalz und Zimt

Zutaten Für ca. 700 g Gewürznüsse

- 400 g Alnatura Nusskernmischung
- 200 g Alnatura Vollrohrzucker
- 100 ml Wasser

v1/2 TL Alnatura Ceylon-Zimt gemahlen

- 1/2 Pck. Alnatura Bourbonvanille gemahlen
- 1 TL Alnatura Meersalz

Tipp:

Die Nüsse schmecken auch mit anderen Gewürzen, z. B. Chiliflocken oder gemahlenem Ingwer.

Zubereitung: 12 Min

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Nüsse auf ein Backblech mit Backpapier geben und 8–10 Min. im Ofen rösten.

Inzwischen Zucker mit Wasser, Zimt, Vanille und Salz in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und 3–4 Min. einkochen lassen, bis eine leicht dickflüssige Masse entsteht.

Den Zuckersirup über die heißen Nüsse geben und vorsichtig mit 2 Gabeln vermischen.

Nochmals für 1–2 Min. in den Ofen stellen; so trennen sich die zusammenklebenden Nüsse und man kann sie später einzeln genießen. Auf dem Blech erkalten lassen.

Herausgeber: Alnatura Produktions- und Handels GmbH, Darmstädter Straße 63, D-64404 Bickenbach | 01/19