

Gebrannter Nuss-Mix

In unsere leckere Nuss-Mischung packen wir Mandeln, Cashewkerne und Macadamia. Klappt aber natürlich auch mit anderen Sorten und geht ganz einfach und schnell.



Zutaten:

- 200 g ungeschälte Mandeln
- 200 g Cashewkerne
- 200 g Macadamia
- 500 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 2 TL Zimt
- 2 TL Kakaopulver

Zubereitung

- Zucker, Vanillezucker und 100 ml Wasser in eine große Pfanne geben, gut verrühren und bei größerer Hitze aufkochen lassen.
- Mandeln, Cashewkerne und Macadamia in die Flüssigkeit geben und einige Minuten gut umrühren, so dass alle Nüsse gut mit Karamell ummantelt sind.
- Nicht wundern: Der Zucker wird an einem Punkt wieder kristallisieren, einfach die gesamte Zeit weiter erhitzen und rühren, bis er wieder flüssig wird.
- Die Nüsse sollen gleichmäßig mit Karamell ummantelt sein und bräunlich glänzen.
-

- Nüsse locker auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen, Zimt und Kakao darüber stäuben und gut durchmischen. Wichtig: Vereinzeln, damit sie nicht als Klumpen zusammenkleben.
- Abkühlen lassen und aufessen. **Mahlzeit!**