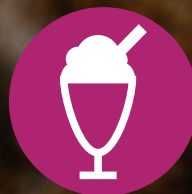


Gebrannte Nüsse

über der Feuerschale



DESSERT



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

100 g ARDILLA
Cashewkerne
100 g ARDILLA Walnüsse
100 g ARDILLA Mandeln
100 g ARDILLA Erdnüsse
300 g Zucker
160 ml Wasser
2 TL COOK! Zimt
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Den Zucker zusammen mit Zimt, Salz und Wasser in eine tiefe, feuerfeste Pfanne geben und unter ständigem Rühren über der Feuerschale erhitzen.
2. Sobald sich die Zuckerkrystalle vollständig aufgelöst haben, die Nüsseiterrühren, bis sie ringsherum vom Zuckersirup ummantelt sind.
3. Dann weiter rühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Oberfläche der Nüsse von glänzend zu matt wechselt.

TIPP

Damit nichts anbrennt, die Pfanne bei zu starker Hitzeentwicklung zwischen- durch immer wieder kurz vom Feuer nehmen, um den Kochvorgang ähnlich wie bei mittlerer Hitze am Herd zu regulieren.

