



**Kochen**

**Eberhard Braun**

**Montag, 16.12.2024**

**Geschenke aus der Küche**

**Pikante Knabbernüsse**

**Für 1 Glas ca. 450 g**

**Zutaten**

300 g Nüsse, gemischt, z.B. Walnüsse, Haselnüsse, Cashewkerne, Erdnüsse

100 g Zucker

2 TL Ras el Hanout (alternativ Currypulver und Chiliflocken oder Harissa)

0,5 TL Zimt

1 TL Salz

150 ml Wasser

**Zubereitung**

1. In einer Pfanne die Nüsse bei mittlerer Hitze etwa 3-4 Minuten goldbraun anrösten.
2. In einer beschichteten Pfanne Zucker, Ras el Hanout, Zimt, Salz und Wasser aufkochen.
3. Nüsse zugeben und bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
4. Sobald der Zucker kristallisiert und die Nüsse mit einer harten Zuckerschicht überzogen sind, solange weiter rühren bis die oberste Zuckerschicht wieder etwas schmilzt und karamellisiert.
5. Die karamellisierten Nüsse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, verteilen und abkühlen lassen.

**Tipp:** Es gibt auch eine Blitzversion für die Nüsse: 200 g gemischte Nüsse mit 50 g Dattelsirup (Bioladen) und Gewürzen, mischen. Alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf der mittleren Schiene bei 160 Grad Umluft, ca. 8 Minuten rösten