

Gebrannte Walnüsse

Zutaten:

200g Walnusskerne
150g Rohrzucker
80ml Wasser
1 EL Zimt (gestrichen)

Zubereitung:

Den Zucker mit 80ml Wasser und dem Zimt in einer Pfanne aufkochen. Sobald das Zuckerwasser kocht, die Walnüsse dazugeben und gut verrühren, bis alle Walnüsse gleichmäßig mit der Zuckermischung bedeckt sind.

Die Walnüsse so lange unter ständigem Rühren köcheln lassen bis das Wasser verdampft ist, und der Zucker zu kristallisieren beginnt. Dann den Herd auf mittlere Stufe stellen und kontinuierlich weiter rühren bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt.

Jetzt die Walnüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit einer Gabel voneinander trennen damit sie so wenig wie möglich aneinander kleben. Abkühlen lassen und fertig!

