Gebrannte Macadamia - Nüsse

Kategorien: Pikant, Knabberei

Zutaten für: 1 Rezept

125 Gramm Macadamia-Nüsse 125 Gramm Butter 125 Gramm Rohrohrzucker 1 Pack. Vanillezucker 100 ml Wasser

Anleitung:

Alle Zutaten in eine Pfanne geben und vermischen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das ganze Wasser weg ist. Danach die Nüsse ständig rühren, bis die Zuckermischung karamelisiert und an den Nüssen haften bleibt. Die fertigen Nüsse zum Abkühlen auf ein Blackblech legen und darauf achten, dass sie nicht zusammen kleben. Danach trocken aufbewahren.