

Honig - Krokant

Kategorien: Pralinen, Konfekt, Prof.

Zutaten für: 4 Portionen

Honig-Krokant:		
50	Gramm	Gemischte Nusskerne, z. B. Mandeln, Walnusskerne, Haselnusskerne
1	Teel.	Butter
1 1/2	Essl.	Zucker
1	Essl.	Schlagsahne
1	Essl.	Langnese Wald Honig
Obstsalat:		
1		Baby-Ananas
1		Banane
1		Kiwi
1		Orange
1		Granatapfel
2		Frische Feigen
2	Essl.	Langnese Wald Honig
20	ml	Amaretto

Anleitung:

Honig-Krokant Die Nüsse fein hacken. Butter, Zucker, Sahne und Honig in einem kleinen Topf aufkochen. Nüsse unterrühren und die Masse etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis sie gebunden und leicht gebräunt ist. Die Masse auf ein Stück Backpapier geben, mit einem zweiten Stück Backpapier bedecken und mit einer Teigrolle zu einem Rechteck (etwa 12 x 10 cm) ausrollen. Die Masse noch warm in Streifen oder Rauten schneiden und fest werden lassen. Krokant noch warm in Streifen oder Rauten schneiden oder kalt in Stücke brechen.

Obstsalat Von der Ananas den Strunk abschneiden, Ananas schälen, Frucht vierteln und die holzige Mitte längs herausschneiden, das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Banane und Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Orange schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen und die Filets herausschneiden. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Feigen mit einem Tuch abreiben und vierteln. Die Früchte in einer Schüssel vermischen. Wald Honig und Amaretto verrühren, die Früchte damit beträufeln. Den Obstsalat in Gläser füllen und mit dem Krokant servieren.