

Gebrannte Haselnüsse

Zeitaufwand: ca. 20 Minuten

ZUTATEN

200 g geröstete Haselnüsse
200 g Kristallzucker
100 ml Wasser
2 Pkg. Vanillezucker
1 TL Zimt (nach Bedarf)

ZUBEREITUNG

Backblech mit Backpapier auslegen.

Zucker, Wasser, Vanillezucker und Zimt in einer großen Pfanne aufkochen. Haselnüsse zugeben und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, dabei manchmal umrühren.

Wird die Masse krümelig, Hitze auf die Hälfte reduzieren und den Zucker unter Rühren karamellisieren lassen, bis alle Haselnüsse damit überzogen sind. Die Nüsse sind fertig, wenn sie schön glänzen. Auf Backpapier auskühlen lassen.