MEIN GENUSS



Gebrannte Cashewkerne



It’s a match!

It´s a match! Unser Lebkuchengewürz aus 6 verschiedenen Aromen ist der Hit - da macht das Backen gleich viel mehr Laune!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst nimmst du eine Pfanne mit Antihaftbeschichtung und stellst sie auf den Herd. Die Beschichtung ist wichtig, damit später nichts anbrennt oder kleben bleibt. Den Zucker mit dem Vanillezucker mischen und mit dem Wasser in die Pfanne geben. Mit einem Schneebesen gut verrühren
2. Nun das Lebkuchengewürz und eine Prise Chiliflocken zu der Wasser-Zucker-Masse hinzufügen. Alles zusammen langsam erwärmen. Noch bevor die Masse kocht, rührst du die Cashewkerne unter und erwärmst das Ganze. Damit das Gemisch nicht anbrennt, ist ständiges Rühren sehr wichtig.
3. Während du weiterrührst, verdampft die Flüssigkeit. Nach und nach karamellisiert auch der Zucker. Mit der Zeit legt er sich zusammen mit den Gewürzen um die Cashewkerne und umhüllt sie mit einer köstlichen Kruste.
4. Sobald der Zucker karamellisiert und die Cashewkerne komplett einschließt, schaltest du den Herd aus. Du legst ein Stück Backpapier bereit, auf dem du die Nüsse im nächsten Schritt ausbreitest.
5. Nun verteilst du die karamellisierten Cashewkerne gleichmäßig auf dem Backpapier. Achte darauf, dass sie sich kaum berühren. Sollten sie aneinanderkleben, ist das Trennen nach dem Abkühlen umso schwieriger.
6. Zum Schluss lässt du die Cashewkerne abkühlen. Wenn sie noch lauwarm sind, schmecken sie am besten!

Zutaten

200 g Cashewkerne, ganz, ungesalzen
100 g Zucker
1 EL Bourbon Vanillezucker
100 ml Wasser
1 EL Lebkuchengewürz
1 Prise Chiliflocken für etwas Schärfe
Backpapier

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 09.05.2027.