

GEBRANNTÉ VANILLE-HASELNÜSSE

für Aschenbrödel.

🕒 **15 Min.** 🍴 **mittel**
Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 8–10 Portionen

½ TL	PENNY Zimt
1 TL	Puda Backkakao
1 Msp.	PENNY Muskatnuss
etwas	Salz
85 g	PENNY Zucker
1 Päck.	PENNY Vanillinzucker
150 g	Puda Haselnusskerne
50 g	Puda Mandeln

Zubereitung:

- 1 Für die Würzmischung Zimt, Kakao, Muskatnuss und Salz vermischen. Zucker und Vanillinzucker mit 100 ml Wasser in einer beschichteten Pfanne aufkochen.
- 2 2 Haselnüsse und Mandeln zugeben und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Wasser fast ganz verdampft ist. Dabei gelegentlich umrühren. Unter ständigem Rühren das Wasser komplett verdampfen lassen, erst dann legt sich der Zucker um die Kerne.
- 3 3 Kerne kurz karamellisieren lassen, dann die vermischten Gewürze gut unterrühren. Die gebrannten Kerne auf einem Backpapier ausbreiten und vollständig abkühlen lassen. In einem luftdicht verschlossenen Glas oder Gefäß halten sie sich mehrere Monate.