

# Gebrannte Haselnüsse

## Gebrannte Haselnüsse selber machen

Gebrannte Haselnüsse sind neben gebrannten Mandeln, in der Weihnachtszeit bei uns ein Muss. Da es bei uns im Normalfall weder Weihnachts- noch irgendwelche Jahrmärkte gibt, freue ich mich jedes Jahr erneut, dass man diese ganz einfach selber machen kann. Und das ist nicht nur sehr viel günstiger, sondern auch genau so lecker. Zubereitet werden die gebrannten Haselnüsse im Prinzip wie die Mandeln. Hast du schon unser Rezept für gebrannte Mandeln ausprobiert?

Ich mache ich meine gebrannten Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne etc. nur noch so und nach diesem Rezept. Die Nüsse werden immer richtig gut und schmecken einfach himmlisch. Meine Haselnüsse waren geschält und geröstet. Das rösten gibt den Nüssen ein gutes Aroma. Ihr könnt aber auch ungeschälte Haselnüsse verwenden, das ist gar kein Problem. Den Zucker könnt ihr auch gut durch kalorienarmen Zucker wie Erythrit ersetzen, das spart natürlich Kalorien.

---

---

# **Leckere gebrannte Haselnüsse wie vom Weihnachtsmarkt**

Für die Gebrannten Haselnüsse das Wasser zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zimt in eine Pfanne geben und aufkochen lassen. Die Haselnüsse dazu geben, gut umrühren und köcheln lassen, bis die Masse etwas dicker wird. Die Temperatur etwas reduzieren und von nun an, ständig rühren. Wenn der Zucker trocken und krümelig ist, die Temperatur wieder etwas erhöhen und das Ganze langsam karamellisieren lassen. Dabei immer wieder rühren, damit der Zucker jetzt nicht verbrennt.

Wenn der krümelige Zucker wieder geschmolzen ist und die Nüsse schön damit überzogen sind, die heißen Haselnüsse auf ein Stück Backpapier geben und ein wenig verteilen. Anschließend gut auskühlen lassen. Das Ganze funktioniert natürlich auch mit anderen Nüssen. So könnt ihr euch auch leckere gebrannte Mandeln, Cashewnüsse, Walnüsse, Macadamianüsse oder Pekannüsse machen. Auch Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne, lassen sich so zubereiten und schmecken wirklich super hinterher.

---

**WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT**

---

---

**DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN**

---

---

---

---

---

---

---