

Gebrannte Walnüsse

Gebrannte Walnüsse wie vom Weihnachtsmarkt

Genauso wie gebrannte Mandeln, dürfen auch gebrannte Walnüsse in der Weihnachtszeit nicht fehlen. Da es hier auf Fuerteventura ja im Normalfall keine Weihnachts- oder Jahrmärkte gibt, hat man hier auch nicht wirklich die Möglichkeit, gebrannte Walnüsse zu kaufen. Wenn man Glück hat, findet man mal gebrannte Mandeln, aber mehr auch nicht. Deshalb mache ich meine gebrannten Walnüsse, genauso wie die gebrannten Mandeln, einfach selbst.

Das ist wirklich so einfach und die fertigen Nüsse schmecken einfach mega lecker. Das Ganze funktioniert natürlich auch mit anderen Nüssen. So könnt ihr euch auch leckere gebrannte Mandeln, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse oder Pekannüsse machen. Auch Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne, lassen sich so zubereiten und schmecken wirklich super hinterher. Den Zucker könnt ihr auch gut durch kalorienarmen Zucker wie Erythrit ersetzen, das spart natürlich Kalorien.



Leckere Gebrannte Walnüsse ganz einfach selber machen

Für die gebrannten Walnüsse das Wasser zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zimt in eine Pfanne geben und aufkochen lassen. Die Walnüsse 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 Walnüsse schön damit überzogen sind, die heißen Nüsse auf ein Stück Backpapier geben und ein wenig verteilen. Anschließend gut auskühlen lassen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT



Chili-Salz-Mandeln



Granatapfel Punsch



Mürbeteig Plätzchen



Gebrannte Haselnüsse



Birnen-Walnuss-Crumble



Lebkuchen Plätzchen



Gebrannte Walnüsse



Feenküsse

MEIN ABNEHMTAGEBUCH

Praktischer Abnehmkalender zum Ausfüllen & Eintragen



[mehr Infos zum Buch](#)

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Streusel-schnecken



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Spinat-Feta-Fladen



Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen
