Artikel vom 16.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 17:41 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gebrannte-nuesse

Gebrannte Nüsse



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 6 bis 8 Personen):

300 g blanchierte Mandeln

300 g Pekannüsse

3 bis 8 EL Zucker

1 TL Salz

½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

1 TL Zimt

½ TL Currypulver

¼ TL gemahlener Kreuzkümmel

1 Prise gemahlener Nelken

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Mandeln und Pekannüssen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und für 5 bis 10 Minuten in den Ofen geben. Währenddessen die Gewürze mischen. Nun in einer großen, beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze die Nüsse mit den Gewürzen und dem Zucker bestreuen. Damit der Zucker gleichmäßig schmelzen kann, die Nussmischung immer wieder vorsichtig umrühren. Ist alles von einer dünnen Karamellschicht überzogen, wird die Pfanne vom Herd genommen und der Inhalt sofort auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine Arbeitsfläche gegeben. Die Nüsse werden dort mit zwei Gabeln möglichst schnell voneinander getrennt, solange das Karamell noch weich ist, damit später keine großen, zusammengeklebten Klumpen entstehen. Nun müssen die gebrannten Nüsse nur noch vollständig auskühlen und aushärten, bevor sie in ein luftdichtes Gefäß gefüllt oder direkt genossen werden können.

Leonie Jaxy