

Kochen mit Klaus

Kandierte Chasew- & Macadamianüsse

Zutaten: (Für mind. 5 kg mehr auf die Rippen, hihi!) ☺☺☺

- 400 g Cashewkerne, 375 g Macadamianüsse (Aldi), 300 g Zucker,
- 1 Flasche Butter-Vanillearoma, 250 ml Wasser, Backpapier

Zubereitung:

1. Alle Nüsse in eine Schüssel geben u. vermischen. Wenn möglich vor kleinen Räufern, wie unten zu sehen schützen! ☺



2. Zucker mit Vanillearoma in eine Pfanne geben, Wasser zugießen u. unter Rühren zum Kochen bringen. Alle Nüsse nacheinander unterheben, unter Rühren kochen lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist u. der Zucker die Nüsse mit einer feinen Kruste überzogen hat.



3. Die heißen Nüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech schütten, verteilen u. etwas auskühlen lassen. Verklebte Nüsse noch im warmen Zustand trennen u. ganz auskühlen lassen. Dann in eine Schale füllen u. sofort servieren. Alternativ in verschließbare Dosen geben, dann bis zum Verzehr kühl u. trocken aufbewahren.



Tipp des Chaoten: Ein Hammer-Snack für zwischendurch!

