

Gebrannte Cashewkerne

Gebrannte Cashews gehören für mich in der Advents oder Winterzeit einfach immer dazu ?. Auf den Weihnachtsmärkten wird immer mindestens 1 Tüte gebrannte Cashews gekauft, denn sie sind leider immer so schnell alle ? und billig sind sie leider auch nicht.

Deshalb habe ich sie einfach mal selber gemacht. Ich hatte schon ein bisschen Panik, das ich meine schöne Pfanne danach vielleicht entsorgen muss ?, aber nein es ist alles gut gegangen und das Ergebnis war wirklich extrem lecker ?

Da mein Schatz gerade eine Stoffwechsel Diät macht und diese Köstlichkeit nicht probieren sollte, habe ich die gebrannten Cashewkerne erst mal mit zur Arbeit genommen und meine Kolleginnen probieren lassen.

Lange standen die Cashews nicht im Lager ? denn sie wurden förmlich inhaliert. Deshalb folgt hier auch gleich das Rezept dazu ??

Zutaten

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

100 ml Wasser

1/2 Tl Zimt oder mehr

200 g Cashewkerne – natur-

1 große Pfanne

Backpapier

Zubereitung

- einen Bogen Backpapier auf ein Backblech legen
- den Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen
- mit dem Wasser in eine große Pfanne geben und aufkochen lassen
- nun die Cashewkerne hinzugeben und alles unter Rühren kochen lassen
- erst bildet sich eine trockene Zuckerkruste. Bitte unbedingt weiterrühren!!!
- so lange rühren bis die Masse anfängt zu karamellisieren
- erst aufhören zu rühren wenn die Masse leicht dunkel wird und anfängt richtig zu kleben
- nun schnell die Cashews auf dem Backpapier verteilen und mit einer Gabel oder Löffel von einander lösen
- Vorsicht, die Masse ist sehr sehr heiß !
- abkühlen lassen und dann genießen ?

Die heiße Pfanne etwas abkühlen lassen und dann mit Wasser und Spüli einweichen

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



