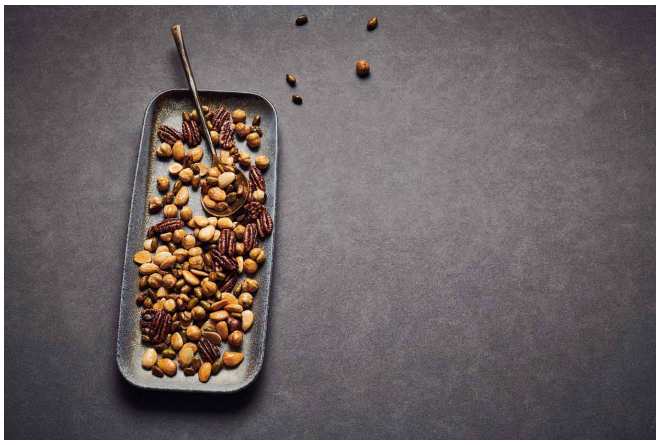
Nussmischung

Rezept von V-ZUG AG



Caramelisierte Nüsse

Zubereitung	10 Min.
Garzeit	9 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

Nüsse

150 g Zucker

150 ml Wasser

200 g Nüsse (z. B. Baumnusskerne, Cashewkerne, Mandeln, Pekannüsse)

Nüsse

Garraum mit Heissluft auf 180 °C vorheizen.

Alle Zutaten zusammen in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, 2 Minuten köcheln lassen.

Flüssigkeit abgiessen, Nüsse abtropfen lassen.

Nüsse auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech verteilen und auf der mittleren Auflage 9 Minuten caramelisieren.

Auskühlen lassen.

Garschritte

Garraum auf 180 °C mit Heissluft (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Heissluft 180 °C während 9 Min.

Tipps

Nach Belieben die Nüsse vor oder nach dem Rösten mit Salz und Gewürzen aromatisieren.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022