



Nussmischung

Rezept von V-ZUG AG



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

Caramelisierte Nüsse

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 caramolisieren.
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

