

Nuss-Krokant

Zutaten

- 100 g Cashewkerne (oder: Walnuskerne, Erdnüsse, Kern-Mix)
- 35 g weißen Zucker
- 30 g flüssiger Akazienhonig
- 30 ml Wasser
- ½ sehr kleines Schüppchen Meersalz (einfach nach Geschmack)

Zubereitung

1. Die Cashewkerne in den auf 150°C vorgeheizten Ofen schieben und für 10min backen. Danach zum Abkühlen beiseitestellen.
2. Die Cashewkerne auf die Größe der eigenen Wahl zerkleinern.
3. Zucker, Wasser sowie Akazienhonig in eine Pfanne oder in einen Edelstahltopf geben und alles gut miteinander verrühren. Den Sirup unter Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
4. Den Sirup auf ca. 160°C erhitzen (bei mir waren es 130-140°C). Den Herd ausschalten. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Die zerkleinerten Cashewkerne sowie das Salz hineingeben. Danach alles solange schnell miteinander verrühren, bis alle Cashewkerne vom Sirup bedeckt sind.

Die Masse auf ein Backpapier (mit hitzebeständiger Unterlage) geben. Hier muss man schnell sein, da der Sirup schnell hart wird und sich dann nicht mehr formen lässt. Im Originalrezept wird ein flaches Rechteck geformt und das Krokant in ca. 1cm-breite Streifen geschnitten. Das klappte bei mir nicht: Da ich die Cashewkerne recht grob gehackt hatte, konnte ich die Masse nicht glatt ausbreiten. Ich schob sie auseinander, anfangs mit Löffel und Messer, später mit den Fingern, und formte dann kleine Kügelchen, so dass sich kleine mundgerechte Stücke ergaben.

Wichtig:

Man braucht ein Koch-Thermometer. Beim ersten Mal hielt ich mich an die Temperaturangabe. 160°C erreichte ich nicht, das wurde mir zu heiß, aber ich war nah an den 140°C.

Beim zweiten Mal wollte ich mir das sparen, weil ich immer Sorge hatte, entweder das Krokant oder mich zu verbrennen. Das Ergebnis war eine zähe, klebrige Masse, ein einziger Klumpen, den man nicht in kleine Stücke teilen konnte.

Also hielt ich mich bei den nächsten Malen wieder an die hohe Temperatur. Die kleinen Krokant-Bonbons, die sich daraus ergaben, waren glatt und nicht klebrig (übrigens auf dem Titel-Photo zu sehen).

Könnte auch wichtig sein:

Die Masse wird wirklich sehr heiß. Meine beschichtete Pfanne, die wohl schon vorher einen kleinen Schaden hatte, ging dabei kaputt (die Beschichtung löste sich ab). Im Edelstahltopf ging es gut.

Anmerkung:

Ich glaube, bei dem Krokant kann man selbst viel ausprobieren. Ich würzte eine Portion Cashew-Krokant mit Dukka und fand es sehr lecker.

Auch mag ich die Kombination von süß und salzig. Deshalb: Mit der Salzmenge gern experimentieren.