





Goldene Nüsse

Dekoration für Desserts, Kuchen oder Torten

etwa 70 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

50 g Zucker
2 EL Wasser
etwa 100 g ganze Haselnüsse (70 Stück), abgezogen

Zum Verzieren:

Kristallpulver, gold

1 Zubereiten:

Zucker, Wasser und Nüsse in einer Pfanne mischen und unter Rühren aufkochen. So lange rühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist und sich der Zucker um die Nüsse zu einer Kruste bildet. Sofort auf ein Stück Backpapier geben, bevor der Zucker wieder flüssig wird. Die Nüsse erkalten lassen.

2 Verzieren:

Die Nüsse in dem Kristallpulver wälzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Nüsse kann man etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Nüsse mit Haut auf einem Backblech mit Backpapier geben und bei 160°C O/U für etwa 15 Min. in den vorgeheizten Backofen geben. Zum Häuten die Haselnüsse in ein Tuch wickeln und aneinander rubbeln, bis sich die Haut gelöst hat.