

Erdnusskrokant

1 Portion

6 EL Zucker

2 TL Butter (Margarine—Alsana)

6 TL Erdnüsse



Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen.

Den Zucker in eine beschichtete Pfanne geben, leicht erhitzen und karamellisieren lassen. Aufpassen, der Zucker kann schnell anbrennen. Nun die Butter und die Nüsse hinzugeben und alles schnell miteinander verrühren. Wenn die Nüsse mit dem Karamell umschlossen sind, die Masse auf das Blech geben, etwas glattstreichen und auskühlen lassen.

Jetzt kannst du entweder Stücke abbrechen oder mit einem Messer zurecht schneiden.

In einer luftdichten Dose halten sich die Erdnusskrokantstücke etwa 2 Wochen

Tipps:

- Am Anfang lieber erst mal eine kleine Portion versuchen, gerade dann, wenn man mit dem karamellisieren noch keine Erfahrung hat.
- Anstelle von Erdnüssen kann man z. B. auch Sesam, Mandeln, Walnüsse, Sonnenblumenkerne, Haselnüsse nehmen.
- Wer Kokos mag, kann auch 1-2 EL gemahlene Kokosraspeln mit dazu geben.
- Wenn man Sesam oder Sonnenblumenkerne verwendet, kann man nach dem Glattstreichen auf dem Blech auch noch ein Backpapier oben auf die Masse legen und mit einem Nudelholz die Masse schon gleichmäßig ausrollen. Dann wird dir Masse schön dünn.