



Hecken schmecken - Gebrannte Haselnüsse

Zutaten:

250 g Zucker

250 g Haselnüsse (ohne Schale)

1 P Vanillezucker

½ TL Zimt (je nach Geschmack auch etwas weniger)

Zubereitung:

- Zucker mit dem Vanillezucker in der Pfanne schmelzen und karamellisieren
- Entkernte Haselnüsse zum Zuckerkaramell geben und gut umrühren
- Zimt zugeben
- Karamellierte Haselnüsse auf ein Backpapier geben, verteilen und etwas auskühlen lassen

Tipp:

Gebrannte Haselnüsse schmecken am besten warm. Aber Vorsicht, nicht die Finger verbrennen!



Guten Appetit!