



# Nussmischung

Rezept von V-ZUG AG



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

Karamellierte Nüsse

## Nüsse

---

150 g Zucker

150 ml Wasser

200 g Nüsse (z. B.  
Walnusskerne, 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 karamellisieren.

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

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 26.01.2022

