



# Nussmischung

Rezept von V-ZUG AG



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

Caramelisierte Nüsse

## Nüsse

- 150 g Zucker
- 150 ml Wasser
- 200 g Nüsse (z. B. Baumnusskerne, 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 caramolisieren.  
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

