

Ristede kakaonødder

30 - 40 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Ristede kakaonødder:

50 g Dr. Oetker Smuttede Mandler
1 pose Dr. Oetker Valnødder (50 g)
100 g sukker
2 spsk. vand
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
2 spsk. flormelis
1 spsk. kakao eller 100 g mørk
chokolade

① Ristede kakaonødder:

Kom mandler, valnødder, sukker, vand og vaniljesukker i en sauterpande eller wok og varm op ved kraftig varme under omrøring. Sukkeret bliver hvidt og tørt. Fortsæt med at varme nødderne under omrøring til sukkeret er gyldenbrunt og mat.

Fordel nødderne på et stykke bagepapir, pil dem fra hinanden med en gaffel og lad dem køle af.

Tip:

Vend evt. de brændte nødder i en blanding af flormelis og kakao eller overtræk med chokolade. For en ekstra julel smagsvariant kan nødderne drysses med kanel.