

Aufgegabelt | Karamellisierte Macadamianüsse mit Pfeffer und geraspelter Kaffeebohne

Zutaten:

- 200 g Macadamianüsse (geschält, roh, ungesalzen)
- 2 EL Zucker (evtl. brauner Zucker bzw. Muscovadozucker)
- 1 Schuss Wasser
- Melange Noir (grobe Pfeffermischung) oder schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Kaffeebohnen (zum Reiben)

Zubereitung:

Macadamianüsse in einer Auflaufform im Backofen bei 160 °C Umluft ca. 12 – 15 Minuten rösten.

Den Zucker mit dem Wasser in einer Pfanne aufkochen lassen. Die Nüsse hinzugeben und unter ständigem Rühren so lange einkochen, bis sich eine weiße Schicht um die Macadamianüsse bildet.

Anschließend sofort auf ein Backblech geben, mit Pfeffer und geraspelten Kaffeebohnen bestreuen und vorsichtig die einzelnen Nüsse separieren.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Aufgegabelt vom 24.04.2016