

modifiziertes Rezept von 'echt lecker' im NRW-TV
(www.echtlecker.de)

Karamelnüsse auf Eis

für 4 Personen

Zutaten

200g geschälte Nüsse (am leckersten sind Erdnüsse), 50g Zucker, 1
Esslöffel Nußöl, 300g Vanilleeis, 1 Bogen Backpapier



Zubereitung

1. Zucker in eine Antihaftpfanne geben und unter ständigem Rühren heiß werden lassen
2. das Backpapier auslegen
3. wenn der Zucker anfängt zu karamelisieren - also sich die Farbe zu gelb ändert - die Hitze reduzieren und die Nüsse zugeben
4. alles vorsichtig rühren; wenn die Nüsse anfangen, heftig zu verkleben, das Nußöl zugeben
5. weiterrühren, bis alle Nüsse einen zarten Karamelmantel besitzen
6. nun die Nüsse so auf dem Backpapier verteilen, daß keine Nuß die andere berührt
7. ACHTUNG! Heißer Zucker hinterläßt hässliche Brandblasen!
8. wenn die Nüsse abgekühlt sind, diese locker auf dem Vanilleeis verteilen

Zeitbedarf

15 Minuten

dazu paßt

Vanilleeis