

Nussknacker

Von Kuchenfee

Ich hab sie damals in der Konditorausbildung in Köln kennen gelernt und esse seither gerne. Nussknacker sind quasi die Schwester von Florentiner und bringen Naschkatzen in höchsten Genuss. Dieses Nussgebäck ist Dauergebäck und hat daher eine lange Haltbarkeit, weshalb sie bei mir noch beliebter sind. Ausserdem müssen sie nicht gekühlt werden und lassen sich in einer Keksdose einige Wochen lagern.

Wer allergisch gegen Haselnüsse ist kann natürlich auch Mandeln oder Walnüsse nehmen!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	18 min	n/a	23 min

25 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

120 g Zucker

40 g Sahne

50 g Honig

50 g Butter

400 g Haselnüsse

geschält (wichtig!)

Werkzeuge

Backblech

Topf

Waage

Zubereitung

- 01** Zum schälen der Nüsse den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Nüsse in eine Form oder aufs Blech geben.
- 02** Die Nüsse nun etwa 20 Minuten rösten bis die Küche duftet, danach die Nüsse komplett auskühlen lassen.
- 03** Zum schälen die Nüsse nun auf ein Geschirrtuch geben und zu einem Beutel zusammen nehmen, die Nüsse darin dann kräftig aneinander reiben.
- 04** Sind die Nüsse geschält, die Schalen abschütteln und die Nüsse reservieren.
- 05** Ofen erneut auf 180°C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
- 06** Für die Röstmasse die restlichen Zutaten in einem Topf bei mittler Hitze für 2-3 Minuten brodelnd kochen, dann die Nüsse dazu geben und einrühren.
- 07** Den Herd auf kleinste Stufe stellen und die Masse auf dem Blech zu kleinen Portionen geben. Die Masse im Topf regelmäßig umrühren um anbrennen zu vermeiden. Sollte die Masse zu fest werden, die Hitze etwas erhöhen und etwas warten bis alles wieder wärmer wird.

- 08** Die Nussknacker nach dem backen auf dem Blech mit Hilfe eines gefetteten Ausstechers wieder in Form drehen und auskühlen lassen. Dieser Schritt sollte sofort nach dem backen erfolgen, während die Röstmasse noch heiss ist!



- 09** Vor dem überziehen die Nussknacker komplett auskühlen lassen!