



Nuss Cluster mit Apfel-Zimt Chips

🕒 20–30 Min   

Zubereitung

- 1 Zuerst werden die Walnüsse, Cashews, Mandelsplitter und Kürbiskerne feiner gehackt. Die Apfel-Zimt Chips können ebenfalls etwas feiner gehackt werden.
- 2 Nun die Nüsse und Apfel-Zimt Chips in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die Nüsse sollen dabei eine schöne kräftige Farbe annehmen. 1-2 Minuten erhitzen und anschließend den Zucker hinzugeben.
- 3 Den Zucker in der Pfanne verteilen, um die Nüsse und Chips gleichmäßig zu karamellisieren. Der geschmolzene Zucker sollte alles gut ummanteln.
- 4 Die Herdplatte abdrehen und das Kokosöl hinzugeben. Schmelzen lassen und anschließend gut unterrühren.
- 5 Die Nüsse nun nach Belieben flach oder in kleine Häufchen formen und auf einem Backblech auskühlen lassen.
- 6 Wichtig ist die Cluster vollkommen auskühlen zu lassen, damit das Kokosöl und der geschmolzene Zucker komplett aushärten.

Zutaten

♦ = Kotányi Produkte

25 g	Walnüsse
25 g	Cashewkerne
25 g	Kürbiskerne
25 g	Mandelsplitter
35 g	Kristallzucker, fein
10 g	Kokosöl
1 Pkg.	♦ Apfel-Zimt Chips

