



Nuss Cluster mit Apfel-Zimt Chips

🕒 20–30 Min   

Zubereitung

- 1 Zuerst werden die Walnüsse, Cashews, Mandelsplitter und Kürbiskerne feiner gehackt. Die Apfel-Zimtchips 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 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 für

♦ = 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 |

