

## **Nuss-Krokant selbst gemacht**



Rezept für Nuss-Krokant. Einfach und schnell selbst gemacht. Für Eis und Desserts.

### **Zutaten für 200 g:**

100 g Zucker 100 g gehackte Nüsse 4-5 EL Wasser

### **Zubereitung:**

Alles zusammen in einer beschichtet Pfanne aufkochen bis das Wasser verdunstet ist.-- Herdplatte auf 1/4 zurückschalten.-- Gelegentlich rühren bis alles hellbraun geröstet ist.-- Krokant auf einem Backpapier aus legen und abkühlen lassen.-- Der Krokant sollte bröselig sein. Falls er etwas aneinander klebt, in einem Gefrierbeutel geben und den Krokant etwas voneinander lösen.