

# Kandierte Pekanüsse



1 Portionen

## ZUTATEN

---

- 200 g Pekanüsse
- 200 g Zucker
- 100 ml Wasser

## ZUBEREITUNG

---

- Zucker & Vanillezucker vermischen und in eine Edelstahlpfanne geben
- das Wasser dazu schütten und **ohne** umzurühren zum Kochen bringen.
- die Pekanüsse dazu geben und unter ständigem Rühren auf hoher Stufe weiter kochen, bis der Zucker trocken wird.
- dann die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und so lange rühren, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt und die Pekanüsse etwas glänzen.
- die Mandeln auf ein Backblech schütten, mit zwei Gabeln auseinander ziehen und abkühlen lassen.

**ACHTUNG:** Bitte unbedingt vorsichtig mit heißem Zucker umgehen. Er kann schwerste Verbrennungen verursachen. Auch die Pfanne wird beim karamellisieren sehr heiß. Alles erst unbedingt abkühlen lassen.

