

Zutaten

- 50 g Kerne (z.B. Kürbis-, Sonnenblumen-, Pinienkerne)
- 1/2 EL Butter
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Zimt

Fingerfood

Karamellisierte Kerne

Entdecke unser Rezept für karamellisierte Kerne! Perfekt für Snacks oder als Topping. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kerne in der Pfanne rösten. Parallel Zucker karamellisieren. Dafür nicht im heißen Zucker rühren sondern nur, wenn nötig, die Pfanne bewegen und den geschmolzenen Zucker verlaufen lassen. Sobald der Zucker schön braun ist Butter hineingeben und langsam schmelzen lassen. Heiße Kerne hinzugeben und verrühren. Auf Backpapier auskühlen lassen und mit etwas Zimt verfeinern.