Erdnussbeißer

Das Rezept für die Erdnussbeißer ist nichts für Gebissträger. Allen anderen wünschen wir einen guten Appetit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

250 g	ungesalzene Erdnüsse
100 g	Zucker
50 g	Honig
1 EL	Sesam
1 Prise	Salz
2 Stk.	Backpapier

Optional

Nach Belieben	Schlagobers (ca. 50 ml)

Zubereitung

1. Für die **Erdnussbeißer** eine Form ca. 20 x 20 cm ganz dünn ausfetten und mit Backpapier auslegen.

2. Dann die Erdnüsse, den Zucker, den Honig, den Sesam und das Salz in eine beschichtete Pfanne geben. Wer die Erdnussbeißer nicht ganz so hart mag, kann optional noch etwas Schlagobers hinzufügen.

3. Jetzt die Pfanne auf den Herd stellen und alles so lange unter Rühren erhitzen, bis sich die Zutaten aufgelöst haben und die Masse leicht zäh und goldbraun ist.

4. Nun die Pfanne vom Herd nehmen und die Masse in der Form gleichmäßig verteilen. Wahlweise einfach auf ein Stück Backpapier geben.

5. Danach ein Stück Backpapier darüber legen (Vorsicht die Masse ist heiß) und mit einem Nudelholz gleichmäßig andrücken.

6. Wenn die Nüsse nicht mehr ganz so heiß sind, die Form auf ein weiteres Backpapier stürzen und die Masse nach Belieben in Stücke schneiden. Anschließend auskühlen lassen.

Tipp

Wer nicht so gerne Sesam mag, kann diesen auch bei den Erdnussbeißern ganz einfach weglassen.