

# Honig-Nuss-Karamell

Das Honig-Nuss-Karamell ist eine köstlich-süße Knabbererei. Das Rezept für das kleine Knabbergeback wird dich begeistern.

**Verfasser:** Helmut58

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



Foto: Helmut58

## Zutaten

150 g	Kristallzucker
180 g	<a href="#">Butter</a>
100 g	<a href="#">Honig</a>
300 g	Nüsse 2 Arten (gehackt)
65 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 EL	<a href="#">Vanillezucker</a>

## Zubereitung

1. Für das Honig-Nuss-Karamell den Kristallzucker, Vanillezucker, Obers, klein geschnittene Butter und Honig aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten unter ständigem rühren einkochen lassen. Gehackte Nüsse zugeben und weitere 2 Minuten kochen.
2. Topf vom Herd nehmen und die heiße Masse gleichmäßig auf Backpapier aufstreichen und mit einem im kalten Wasser getauchten Esslöffel glatt streichen.

3. Im auf 180 Grad vorgewärmten Backrohr auf mittlerer Schiene 6 Minuten backen. Das Karamell auskühlen lassen, mit einem in heißen Wasser getauchten Messer in Stücke schneiden und in Papierkapseln setzen.

## Tipp

Kühl und trocken in Dosen aufbewahrt ist das Honig-Nuss-Karamell zirka 4 Wochen haltbar.