

## Karamellisierte Walnüsse aus der Heißluftfritteuse

Diese karamellisierten Walnüsse aus der Heißluftfritteuse sind ein schneller, gesunder und köstlicher Snack. Perfekt zum Knabbern, Backen oder als Topping für das Müsli.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 15 min



### Zutaten

15 g	<a href="#">Butter</a>
1.5 EL	<a href="#">Honig</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
0.25 TL	Zimt
180 g	Walnüsse

### Zubereitung

1. Für die **karamellisierten Walnüsse aus der Heißluftfritteuse** die Butter schmelzen. In eine Schüssel geben, Honig, Zimt eine Prise Salz und gut vermengen. Die Walnüsse zugeben und verrühren.
2. In den Garkorb der Heißluftfritteuse geben und bei 160 °C zirka 10 Minuten rösten. Zur Hälfte der Garzeit die Walnüsse durchschütteln und umrühren. Die Walnüsse aus der Heißluftfritteuse nehmen, abkühlen lassen und in einem Glas oder Papiertüte aufbewahren.

#### Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L  
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



## Tipp

Du kannst die karamellisierten Walnüsse auch mit Pekannüssen, Mandeln oder Cashews mischen