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	Butter
1.5 EL	Honig
1 Prise	Salz
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