

Caramel Walnut Bites

Zutaten für ca. 100 Stück

Baumnuss-Crunch

200	g	Baumnüsse	Grob hacken.
150	g	Zucker	
0.8	dl	Wasser	
1	Beutel	Vanillezucker	
1	Prise	Salz	

Alle Zutaten in eine weite Bratpfanne geben und aufkochen. So lange unter ständigem Rühren weiterköcheln bis eine knackig Kruste entsteht.

Den Baumnuss-Crunch auf einem Backpapier glatt streichen und auskühlen lassen. Danach in Stücke brechen.

Caramel

500	g	Zucker	
5	dl	Rahm	
1	Beutel	Vanillezucker	

Rahm, Vanillezucker und Zucker in einer grossen, weiten Pfanne unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei grosser Hitze aufkochen. Dabei vergrössert sich das Volumen um ein Mehrfaches.

Hitze nur so viel reduzieren, dass die Masse noch blodder, dabei ständig Rühren. Die Masse dickt allmählich ein.

So lange rühren, bis die Masse dick und bräunlich wird und sich von der Pfanne löst. Achtung: Am Schluss geht es plötzlich schnell! Das Einkochen dauert je nach Herd und Pfanne etwa 30 bis 45 Minuten

40	g	Butter	
----	---	--------	--

Pfanne vom Herd ziehen. Butter zugeben und alles nochmals gut mischen. Die Masse mit einem Spachtel auf ein umgekehrtes, mit Backpapier belegtes Blech geben (ca. 20x20cm).

Bites fertig stellen

Baumnuss-Crunch auf dem noch heissen Caramel verteilen und etwas eindrücken. Masse etwa 1 Stunde auskühlen lassen.

Caramel in etwa 2x2 cm grosse Würfel schneiden.

200	g	Zartbitterkuvertüre, temperiert	
-----	---	---------------------------------	--

Caramel-Würfel bis zu 2/3 der Höhe in der Kuvertüre tunken und trocknen lassen.

Caramel Walnut Bites kühl aufbewahren.

Tipp

Wer es gerne weihnächtlich mag, kann dem Caramel und dem Baumnuss-Crunch je eine Prise gemahlene Zimt und/oder Kardamom beifügen.

