

Honigwalnüsse

Dieses Rezept für Honigwalnüsse ist eine kleine chinesische Leckerei.

Man stellt die knackig süßen Nüsse zur Selbstbedienung mit auf den gedeckten Tisch. Die oben angegebenen Zutaten sind für 2 Personen gedacht, dies sind etwa 25 halbe Walnusskerne. Bei mehr Personen kann man das Rezept jeweils verdoppeln

Zutaten: für 2 Personen

50 g halbierte Walnusskerne

3 EL Honig

1 EL Zucker

2 EL Pflanzenöl



Zubereitung:

Walnüsse in eine kleine Schüssel geben.

Den Honig erwärmen, bis er schön flüssig ist.

Diesen noch warmen Honig über die Walnüsse gießen und gut miteinander vermischen. Das Schüsselchen mit Folie abdecken und für 1 - 2 Tage in der Küche zum Durchziehen des Honigs, in der Küche stehen lassen.

Für die Fertigstellung eine doppelte Lage Küchenpapier auf den Tisch legen.

Die Honigwalnüsse aus der Schüssel nehmen und zum Abtropfen auf das Küchenpapier legen.

Einen gehäuften EL Zucker über die Nüsse streuen, dabei die Nüsse ringsum etwas im Zucker wälzen. Zwei EL Öl in einer beschichteten, kleinen Pfanne erhitzen, die Walnüsse im heißen Fett, nun bei etwas zurück gedrehter Temperatur unter häufigem Wenden mit einem Holzrührloeffel, ausbacken.

Bei dieser Prozedur sollte man sich voll und ganz auf das Ausbacken konzentrieren, damit die Nüsse nicht verbrennen.

Sobald sich das Öl leicht braun verfärbt, die Walnüsse aber gut duften, die Pfanne lieber gleich von der Herdplatte zur Seite ziehen, da das heiße Öl zusammen mit dem Zucker und Honig noch etwas nachheizt.

Die knusprigen Honigwalnüsse erneut auf eine frische Lage Küchenpapier auslegen.

Sehr gut schmecken diese Walnüsse mit leichter Honigkruste, wenn sie noch lauwarm genossen werden.

Aber auch erkaltet sind sie eine kleine, nicht alltägliche Leckerei, für groß und klein.

Tipp:

Kalte Honigwalnüsse kann man, wenn man sie schnell warm genießen möchte, einfach für 20 - 30 Sekunden, bei voller Leistung, in der Mikrowelle erwärmen.

Kalorienangaben

Honigwalnusse (12 - 13 Stück) für eine Person, ca. 360 kcal und ca. 20 g Fett

1 Stück Honigwalnuss hat ca. 14.4 kcal und ca. 1.7 g Fett

