



• Gebrannte Cashewnüsse

Zutaten:

1 Vanilleschote (claro/gebana)
1dl Wasser
200g Vollrohrzucker Mascobado (claro/gebana)
200g Cashewnüsse (gebana)

Zubereitung:

Vanilleschote aufschneiden, Mark herauslösen und im Wasser ca. 5 min. kochen lassen. Zucker hinzugeben und auflösen. Cashewnüsse hinzu geben. Unter ständigem Rühren Nüsse auf mittlerem Feuer weiter kochen, bis sich der Zucker ein zweites Mal aufgelöst hat und sich um die Cashewnüsse kristallisiert. Cashewnüsse auf einem Blechreinpapier verteilen und auskühlen lassen.

Dekorationsvorschlag:

Mit einem Bild eines Cashewapfels kann auf die Herkunft der Cashewnüsse aufmerksam gemacht werden.