

Rezept für brönnti Ärdnüss

Es brucht nid viu für brönnti Ärdnüss:

200g Ärdnüss, 200g Zucker, 1/4 TL Zimet u 1.5 dl Wasser

DÄrdnüssli ufknacke u schinte. Ire grosse, beschichtete Pfanne Zucker mit Zimet mische u mit Wasser verrühre. Das ganze ufchoche – derzue immer rühre. Wes sprudlet ir Pfanne; dÄrdnüss dri tue u so lang rühre, bis dFlüssigkeit verdampfet isch u der ucker trochen u brösmelig wird. Denn dTemperatur uf di mittleri Stuefe zruggesteue u witerrühre, bis der Zucker schmiuzt u dÄrdnüss karamelisiere. Wed Nüss glänze - se uf nes Bläch mit Bachpapiir lääre. Di brönnte Ärdnüss mit ere Gable usnang nä, das si nid zämechläbe.

Ä Guete!