

## Zwischengang Brie / Walnusskaramell / Himbeeren / Baguette

### Rezeptteil 2 von 4 Walnusskaramell

---

6 Personen

| <u>Menge</u> | <u>Zutat</u> |
|--------------|--------------|
| 100 g        | Zucker       |
| 50 g         | Walnüsse     |

### Vorbereitung

1. Die Walnüsse im Blitzhacker fein zerkleinern.
2. 2 Lagen Backpapier bereit legen.

### Zubereitung

**Kochfeld Stufe 8:** Im Folgenden nicht in der Pfanne rühren. Den **Zucker** in die Pfanne geben und durch leichtes Rütteln verteilen. **Goldbraun schmelzen lassen.**

Die Walnüsse dazu geben und ca. 10 Sek. anrösten.

Die Masse sofort auf ein Backpapier gießen, ein zweites Papier darauf legen und schnell mit einem Nudelholz dünn ausrollen.

**Sehr vorsichtig und schnell arbeiten. Karamell wird schnell 250 °C heiß und gibt schlimme Verbrennungen.**

**Sobald die Masse etwas abkühlt, lässt sie sich nicht mehr ausrollen.**