

FRUSTSCHUTZ - ADVENTSKALENDER

Lieblingsrezepte

Rezept für „Gebrannte Gewürz-Nüsse“:

Zutaten:

(Für 6 Portionen)

- 1 TL Butter und zusätzlich Butter zum Bestreichen
- 300 g gemischte geschälte Nusskerne (Mische hierfür gerne Sorten, die du besonders gerne magst z.B. Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Pekanüsse, Macadamia ...)
- 1/2 TL Zimt (evtl. zusätzlich eine Prise Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz, je nach eigenem Geschmack)
- 1 Tütchen Vanillinzucker
- 150 g Zucker



Zubereitung:

Ein großes Stück Alufolie dick mit Butter bepinseln,

Nusskerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rundherum rösten, bis sie duften.

1TL Butter und Gewürze dazugeben und gut umrühren.

Mit Zucker bestreuen und unter Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis alle Nüsse überzogen sind bzw. die Zuckermischung flüssig ist.

Nüsse auf die Alufolie geben (ACHTUNG heiß!!!) und die Nüsse möglichst schnell mit einem Löffel flach drücken bzw. trennen.

Wenn sie zu fest sind, dann warten, bis sie abgekühlt sind und anschließend von Hand in Stücke brechen.

Kühl und trocken gelagert, sind die Nüsse ca. 2 Wochen haltbar.

Bei uns werden sie allerdings nie so alt.

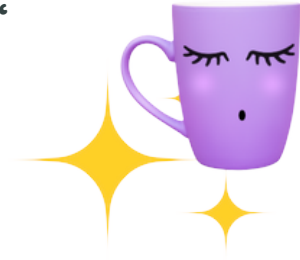
Sie lassen sich, hübsch verpackt, auch wunderbar verschenken.

Ich wünsche dir guten Appetit, lass es dir schmecken und schicke mir gerne ein Foto deiner Nuss-Kreation.

FRUSTSCHUTZ - ADVENTSKALENDER

Lieblingsrezepte

Rezept für „Glückskakao“



Zutaten: (Für 2 Tassen)

- 500 ml Milch (oder ungesüßter Pflanzendrink wie Hafer-, Mandel- oder Kokosmilch)
- 2 EL Kakaopulver (ungesüßt)
- 2 EL Zartbitterschokolade (gehackt)
- 1 EL Zucker oder Süßungsmittel nach Wahl (z.B. Honig, Ahornsirup, oder Erythrit)
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Vanille (optional: eine Messerspitze Vanillepulver oder ein paar Tropfen Vanilleextrakt)
- 1 Prise Chiliflocken (für die Abenteuerlustigen 😊)
- 1 kleine Prise Salz

Optional für das Topping:

- Schlagsahne oder veganer Schlagcreme
- Mini-Marshmallows
- Kakaopulver oder Schokoraspeln zum Garnieren

Zubereitung:

1. Erwärmen: Die Milch langsam in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen.
2. Schokolade und Kakao: Kakaopulver und Zartbitterschokolade hinzufügen. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.
3. Würzen: Zucker, Zimt, Vanille und die Prise Salz einrühren. Wenn du magst, gib eine Prise Chiliflocken für einen besonderen Kick dazu.
4. Aufschäumen (optional): Mit einem Milchaufschäumer oder Schneebesen leicht aufschäumen, um den Kakao besonders cremig zu machen.
5. Servieren: In zwei Tassen gießen und nach Wunsch mit Schlagsahne, Marshmallows oder Schokoraspeln toppen.
6. Genießen: Setz dich gemütlich hin, nimm einen tiefen Schluck und lass die Wärme durch dich fließen. Glück pur!